

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

136

Année 1908

N°

— THÈSE —  
POUR  
LE DOCTORAT EN MÉDECINE

*Présentée et soutenue le mercredi 4 mars 1908, à 1 heure*

Par Paul PICHOT

Ancien interne des Hôpitaux du Havre

ALIMENTATION DU PAYSAN  
SOUS L'ANCIEN RÉGIME

*Président : M. ROGER, professeur.*

*Juges : { MM. RECLUS et SEGOND, professeurs.  
MARCEL LABBÉ, agrégé.*

PARIS

IMPRIMERIE DES FACULTÉS

A. MICHALON

26, Rue Monsieur-le-Prince, 26

—  
1908



THÈSE

POUR

LE DOCTORAT EN MÉDECINE

381



Digitized by the Internet Archive  
in 2026

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS

---

Année 1908

— THÈSE —

N° —

POUR

LE DOCTORAT EN MÉDECINE

*Présentée et soutenue le mercredi 4 mars 1908, à 1 heure*

Par Paul PICHOT

Ancien interne des Hôpitaux du Havre

---

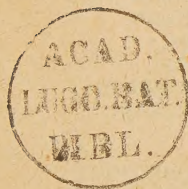
ALIMENTATION DU PAYSAN

SOUS L'ANCIEN RÉGIME

---

*Président : M. ROGER, professeur.*

*Juges : { MM. RECLUS et SEGOND, professeurs.  
MARCEL LABBÉ, agrégé.*



---

PARIS

IMPRIMERIE DES FACULTÉS

A. MICHALON

26, Rue Monsieur-le-Prince, 26

—  
1908

# FACULTE DE MÉDECINE DE PARIS

|                                                                        |                 |           |                    |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|--------------------|
| <b>Doyen . . . . .</b>                                                 |                 |           | <b>M. LANDOUZY</b> |
| <b>Professeurs . . . . .</b>                                           |                 |           | <b>MM.</b>         |
| Anatomie. . . . .                                                      |                 |           | NICOLAS.           |
| Physiologie . . . . .                                                  |                 |           | CH. RICHET.        |
| Physique médicale. . . . .                                             |                 |           | GARIEL.            |
| Chimie organique et chimie générale. . . . .                           |                 |           | GAUTIER.           |
| Parasitologie et Histoire naturelle médicale. . . . .                  |                 |           | BLANCHARD.         |
| Pathologie et thérapeutique générales. . . . .                         |                 |           | BOUCHARD.          |
| Pathologie médicale . . . . .                                          |                 |           | DEJERINE.          |
| Pathologie chirurgicale . . . . .                                      |                 |           | BRISSAUD.          |
| Anatomie pathologique . . . . .                                        |                 |           | LANNELONGUE        |
| Histologie. . . . .                                                    |                 |           | PIERRE MARIE.      |
| Opérations et appareils . . . . .                                      |                 |           | PRENANT.           |
| Pharmacologie et matière médicale. . . . .                             |                 |           | QUENU.             |
| Thérapeutique . . . . .                                                |                 |           | POUCHET.           |
| Hygiène . . . . .                                                      |                 |           | GILBERT            |
| Médecine légale. . . . .                                               |                 |           | CHANTEMESSE        |
| Histoire de la médecine et de la chirurgie. . . . .                    |                 |           | THOINOT.           |
| Pathologie expérimentale et comparée. . . . .                          |                 |           | G. BALLET          |
| Clinique médicale. . . . .                                             |                 |           | ROGER.             |
| Maladies des enfants . . . . .                                         |                 |           | HAYEM.             |
| Clinique de pathologie mentale et des maladies de l'encéphale. . . . . |                 |           | DIEULAFOY          |
| Clinique des maladies cutanées et syphilitiques. . . . .               |                 |           | DEBOVE.            |
| Clinique des maladies du système nerveux. . . . .                      |                 |           | LANDOUZY.          |
| Clinique chirurgicale. . . . .                                         |                 |           | HUTINEL.           |
| Clinique ophtalmologique. . . . .                                      |                 |           | JOFFROY.           |
| Clinique des maladies des voies urinaires. . . . .                     |                 |           | GAUCHER.           |
| Clinique d'accouchements . . . . .                                     |                 |           | RAYMOND.           |
| Clinique gynécologique . . . . .                                       |                 |           | LE DENTU.          |
| Clinique chirurgicale infantile . . . . .                              |                 |           | BERGER.            |
| Clinique thérapeutique . . . . .                                       |                 |           | RECLUS.            |
| <b>Agrégés en exercice.</b>                                            |                 |           | SEGOND.            |
| <b>MM.</b>                                                             |                 |           | DE LAPERSONNE      |
| AUVRAY                                                                 | CUNEO           | LAUNOIS   | NOBECOURT          |
| BALTHAZARD                                                             | DEMLIN          | LECENE    | OMBREDANNE         |
| BRANCA                                                                 | DESGREZ         | LEGRY     | POTOCKI            |
| BEZANÇON (FERN.)                                                       | DUVAL (PIERRE)  | LENORMANT | PROUST             |
| BRINDEAU                                                               | GOSSET          | LÉPER     | RENON              |
| BROCA (ANDRÉ)                                                          | GOUGET          | MACAIGNE  | RICHAUD            |
| BRUMPT                                                                 | JEANNIN         | MAILLARD  | RIEFFEL (che       |
| CARNOT                                                                 | JEANSELME       | MARION    | des trav. anat.    |
| CASTAIGNE                                                              | JOUSSET (ANDRÉ) | MORESTIN  | SICARD             |
| CLAUDE                                                                 | LABBE (MARCEL)  | MULON     | ZIMMERN            |
| COUVELAIRE                                                             | LANGLOIS        | NICLOUX   |                    |

*Par délibération en date du 9 décembre 1798, l'École a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, et qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.*

A MON PERE

A MON BEAU-FRÈRE

A MES PARENTS

A MES AMIS

A MON PRÉSIDENT DE THÈSE

MONSIEUR LE PROFESSEUR ROGER

MÉDECIN DE LA CHARITÉ  
PROFESSEUR DE PATHOLOGIE EXPÉRIMENTALE ET COMPARÉE  
CHEVALIER DE LA LÉGION D'HONNEUR

A MON FRÈRE

LE DOCTEUR C. PICHOT

Au moment de quitter les études médicales, nous considérons comme un devoir d'adresser tous nos remerciements à ceux qui ont contribué à notre enseignement.

Que MM. les D<sup>rs</sup> DEROYE, PERRIN, BROUSSOLLE, GAUTRELET et tous nos maîtres de l'École de Dijon veuillent bien accepter l'expression de notre profonde et respectueuse gratitude.

A la Faculté de Paris, nous fûmes successivement stagiaire dans les services de MM. les professeurs PINARD et RAYMOND dont le brillant enseignement et les savantes leçons ont parfait notre instruction. Nous prions ces Maîtres d'agréer les respectueux hommages de notre reconnaissance.

Nous n'avons garde d'oublier les hôpitaux du Havre. Aussi conserverons-nous de MM. les D<sup>rs</sup> CARON, DERONDE, LE NOUENE, le meilleur et le plus vif souvenir.

Que M. le professeur ROGER daigne agréer nos remerciements pour le grand honneur qu'il nous a fait en acceptant la présidence de notre thèse.



## INTRODUCTION

Le régime alimentaire du paysan de l'ancienne France fut modeste comme sa condition. De même que le paysan d'aujourd'hui, il ne fait point venir sa nourriture de loin, il la tire du sol qui l'entoure. Aussi son alimentation peu variée dans ses éléments principaux, varie-t-elle souvent en quantité et en qualité selon les époques, selon les régions, l'industrie ou le travail des habitants, et surtout suivant l'importance des récoltes et les produits du sol.

L'alimentation plus grossière que dans les villes est aussi plus précaire et plus incertaine. Le paysan cultivateur doit compter avec les récoltes ; belles ou seulement passables, il est dans l'aisance ; insuffisantes ou nulles, il connaît la misère, car il n'a point les ressources nécessaires pour faire venir de loin le blé qui lui manque. Que de fois, dans les années de disette, le paysan et la paysanne, assis au coin de leur feu, sur des escabelles, comme dans le conte de Perrault, se sont-ils dit avec douleur qu'ils ne pouvaient plus nour-

rir leurs enfants ! Que de fois ils ont gémi en voyant leur « met de chesne » dégarnie, leur saloir vide et leurs maigres récoltes épuisées !

Les famines n'ont été que trop fréquentes, aux derniers siècles, les unes produites par les guerres civiles ou étrangères, les autres par l'insuffisance des récoltes, le mauvais état des routes et les douanes intérieures qui paralysaient le commerce des blés. « Il en coûte moins à certains cantons de la France, dit-on sous Louis XV, de faire venir du blé de l'Angleterre ou de l'Afrique, que de le faire voiturier pendant dix lieues en France (1). »

Actuellement nous ne voyons plus ces désastres communs à la « chrétienté » ou au royaume de France. D'une part, délivré de la crainte de voir ses récoltes ravagées par les « gens de guerre » et par le gibier qui pullulait dans les garennes et les capitaineries royales et certain d'en tirer profit, le paysan travaille son bien avec plus d'ardeur que son ancêtre (2).

D'autre part la terre cultivée plus intelligemment et sur une très grande échelle, grâce aux améliorations agricoles, donne un rendement plus considérable que jadis, où la partie en culture ne rendait à peu près que le quart de ce qu'elle pouvait donner.

1. *Les intérêts de la France mal entendus*, Amsterdam, 1753, I, 82.

2. Vauban, dans la *Dîme royale*, nous apprend qu'en 1707 les paysans ne travaillaient qu'à demi, de peur que si leur terre était bien fumée, bien cultivée, on n'en prit occasion d'augmenter leurs impôts. Louis XIV fit brûler la *Dîme royale* par le boucher.

Enfin, un nouveau produit, la pomme de terre, a beaucoup augmenté les ressources alimentaires du paysan.

On connaissait bien au XVIII<sup>e</sup> siècle cette précieuse solanée, puisqu'on la cultivait dans les provinces de l'Est, mais elle ne servait qu'à l'alimentation du bétail. Jusqu'alors le paysan imbu de sots préjugés n'avait point voulu s'en servir pour son propre usage. Étant donné l'entêtement et surtout l'ignorance de ce dernier, ce ne fut pas chose facile pour Parmentier, à cette époque, pharmacien major des Invalides, de faire pénétrer sur la table du villageois ce végétal dont il attendait tant de bien. Mais grâce à sa persévérance et à l'appui que lui fournit la Cour il arriva au résultat qu'il s'était proposé. Le paysan se voyait doter d'un produit qui allait lui rendre les plus grands services et le mettre à l'abri des disettes que ses aïeux avaient malheureusement trop souvent éprouvées.

Depuis cette époque, la parmentière joue un très grand rôle dans l'alimentation du paysan ; avec le blé elle occupe le premier rang. Dans tous nos départements on la cultive en si grande quantité qu'elle fait à elle seule l'objet d'une récolte qui, quoique bien moins importante que celle des céréales n'en est pas moins considérable. Elle apparaît journellement sur les tables de nos villageois plutôt deux fois qu'une et forme avec le blé la base de leur alimentation.

Toutes les contrées également, la cultivent en grand. En Irlande, quand le précieux végétal ne donne pas une année, la famine éclate immédiatement. Durant la

première moitié du xix<sup>e</sup> siècle, la malheureuse Irlande a vu bien des fois se renouveler ces catastrophes dont la place eût été plutôt au Moyen-âge qu'à notre époque.

Privé de la pomme de terre dont ne pourraient plus se passer ses descendants d'aujourd'hui, que pouvait donc manger Jacques Bonhomme durant les derniers siècles ? Quels sont les aliments qui, avec le blé, quand ce dernier ne manquait pas, paraissent sur sa table.

Il nous a paru intéressant de faire de cette question le sujet de notre thèse ; mais nous n'en traiterons que les grandes lignes, laissant à d'autres plus autorisés le soin de l'approfondir. Nous dirons aussi quelques mots de la vie privée de ce même paysan de l'ancien régime : vie privée et alimentation étant étroitement unies, la première englobant l'autre.

« Tâche ardue, dont on ne saurait se dissimuler les difficultés ! La lumière de l'histoire n'éclaire d'ordinaire que les sommets, laissant dans l'ombre les profondeurs où le travail s'abrite.

« Le rayonnement de Versailles empêche de voir, à partir de Louis XIV, le reste de la France. Sur Versailles et la Cour, les mémoires et les documents abondent ; les historiographes en ont retracé les plus petits événements, et les moindres gestes des princes et des ministres ont été relevés, décrits et commentés. On peut arriver aussi à reconnaître la vie administrative des provinces et des villes, en fouillant les archives, en allant chercher les histoires locales dans l'oubli qui les enveloppe trop rapidement ; mais la vie intime, la vie de famille, surtout celle des petits et des humbles, n'a

point d'historiographes, n'a point d'archives. Si l'on ouvre les histoires des villages, on y lit, la plupart du temps, la généalogie des seigneurs qui les ont possédés, et s'il y avait une abbaye, la description de cette abbaye et la liste de ses abbés, sur les paysans presque rien ; la mention de quelques procès soutenus par la communauté, la nomenclature de quelques syndics, la quotité des impôts royaux et des charges seigneuriales. Rien de plus ; la vie matérielle et morale a échappé aux recherches, tant les documents écrits sont rares, tant les traditions locales disparaissent rapidement(1) ! »

De nos jours seulement quelques historiens consciencieux se sont appliqués à combler cette lacune. Il leur a semblé, avec juste raison, que la chaumière avec sa vie privée si mal connue, si mal étudiée surtout autrefois, était aussi digne d'attirer l'attention que le château, son orgueilleux voisin. Le paysan sur qui s'accumulaient toutes les charges, n'a-t-il pas contribué, comme le seigneur, à la grandeur de la France ! N'est-ce pas lui, le travailleur de la terre, qui fut le fonds même de la population et qui pendant des siècles nourrit toutes les autres classes ? Tout cela ne méritait-il pas que l'on écrivît son histoire ?

1. ALBERT BABEAU : *La Vie rurale dans l'ancienne France*, II.

## CHAPITRE PREMIER

De tous les besoins, le plus pressant est la nourriture, et dans la nourriture c'est le pain qui vient en première ligne. Le pain est la base de l'alimentation du paysan, on pourrait dire du Français. La question du pain a toujours intéressé nos pères, et l'on peut affirmer que le grand mouvement populaire qui a amené la chute de la royauté en 1792 a été en grande partie motivé par la cherté du pain (1). Mais tandis que celui du citadin, fait avec du froment, est blanc et de qualité supérieure, celui du paysan est grossier ; la couleur en est bise ou noire. L'orge, le seigle, l'avoine, les châtaignes, les pois entrent, selon les pays et surtout selon les ressources, dans sa composition.

Anciennement, le pain cuit sous la cendre, pour évi-

1. L'un des résultats des hausses exagérées du blé, c'est que bien des paysans n'avaient pas de quoi acheter des semences, et que beaucoup de terres restaient incultes pendant l'année qui suivait une disette, ce qui contribuait à maintenir les chiffres élevés.

ter d'avoir à le porter au four seigneurial avait une forme plate. Ce pain fait très souvent de farine grossière, broyée entre des pierres pour éviter les droits de moulin, cuisait, grâce à sa forme, plus facilement. De plus, il servait d'assiette et s'imprégnait de la sauce des viandes qu'on découpait dessus. Ce pain qu'on faisait cuire deux fois pouvait se conserver de longs mois, il fallait alors le tremper dans l'eau salée pour pouvoir le manger.

Déjà le Moyen âge avait imaginé un grand nombre d'espèces de pain, depuis le « pain du pape » et le « pain de cour » jusqu'au « pain de chien », en passant par le « pain de valet » et une infinité d'autres. Le pain blanc n'est point, même au village, d'une rareté excessive, puisqu'aux bonnes fêtes on en distribue aux mendiants et que des religieux en donnent à ceux de leurs tenanciers qu'ils chargent de herser leurs champs. Les règlements d'anciennes confréries charitables, établies dans de petites localités, parlent aussi de distribution de pain blanc à faire aux pauvres. Cependant le paysan mange plutôt du pain de seigle (1). Ce dernier était en usage dans presque toutes nos provinces notamment en Champagne, en Anjou, en Sologne, en Bresse et dans le Rouergue. Le seigle remplace le blé pour les habitants

1. « Peu de familles s'accordent le luxe du pain de farine de froment. La farine de méteil est la plus usitée dans les classes moyennes. Le pauvre se contente de farine de seigle, ou d'orge, ou d'avoine » De CALONNE : *Vie agricole dans le Nord de la France sous l'ancien régime*, p. 214.

des montagnes dont les terres siliceuses ne peuvent produire autre chose.

Ne pouvant presque jamais consommer du pain où il n'entrait que de la farine de blé, le paysan par suite de la cherté de ce dernier se sert d'un mélange connu sous le nom de méteil renfermant un tiers de froment et deux tiers de seigle. Olivier de Serres mentionne un pain bigarré, ou de deux couleurs, composé d'une couche de pâte de froment et d'une couche de pâte de seigle, qu'on donnait aux gens de « moyenne estoffe » afin d'épargner le pain blanc réservé aux personnes de qualité. Ce pain, mi-partie noir et blanc, n'était même pas à portée de tout le monde. C'eût été un luxe pour les pauvres gens (1).

Le blé, le seigle servaient dans les bonnes années, mais dans celles de disette que Jacques Bonhomme connut si nombreuses, il fut bien obligé, pour ne pas mourir de faim, de se rabattre sur des farines de moindre valeur ou des produits qui n'étaient pas destinés à cet usage. Suivant le témoignage d'Olivier de Serres on employait à faire le pain : « Orges, millets, avoines, jusque aux légumes et fruits des arbres, mesme le gland, quand la pauvreté et la famine pressent. » Pendant le fameux hiver de 1709, le peuple se trouvant réduit au pain d'orge, l'appela « pain de disette ». En Franche-Comté le pain qu'on mangeait dans les familles était

1. CHAMPIÈR rapporte que de son temps (1560) dans les Cévennes, les personnes les plus aisées ne mangeaient du pain que les jours de fête, les chataignes tenant lieu de tout.

du pain d'orgée. L'orgée est un mélange de farine d'orge et d'avoine. Le pain qu'on fabriquait avec ces farines mélangées s'appelait *bolon*. C'était une *muchotte* desséchée au four et pouvant se conserver longtemps sans moisir, comme le biscuit militaire. Dans les familles aisées on faisait des gâteaux d'orge et de froment, frottés de crème, de beurre ou de goumau, et d'un goût agréable (1).

Partout les paysans avaient recours à l'avoine en cas de hausse des grains. Le son, lui aussi, entre malheureusement trop souvent dans la composition du pain. L'avoine et le son jouaient sur la table populaire un rôle d'échelle mobile contre la disette. Champier raconte que dans certains cantons de la basse Normandie et de Bretagne on faisait du pain avec de l'avoine ; mais il convient que c'était le plus mauvais de tous les pains (2). Dans une année de disette, M<sup>me</sup> de Maintenon donna à Versailles l'exemple de manger du pain d'avoine.

Au bas de l'échelle venait le pain des chiens dont le bas peuple se contentait et où non seulement le son, mais même la balle ou glume du grain se trouvaient mêlés à des farines bises. Tel était encore le « gros pain ballé » dont parle Rabelais ; et Le Duchat, dans son commentaire, dit qu'on donnait communément un pain semblable aux domestiques des champs.

1. « Le seigle et d'autres farines, dit Arthur Ymag, tiennent souvent en France, la place du froment ; de sorte que le pain ne coûte que la moitié du nôtre. »

2. LA BRUYÈRE. CHAMPIER : *De re cibaria*, 1560.

Le mil ou millet rivalisait aussi avec les grains précédents pour entrer dans la confection du pain. « Les paysans dans le Bordelais, le Béarn, dit Monteil, ne connaissent que le pain de millet. » Cependant le millet était plutôt consommé sous forme de bouillie.

Au xvi<sup>e</sup> siècle les paysans de la Sologne, de la Gascogne et de la Champagne prisaien fort cette mode de préparation.

Deux plantes nouvelles vinrent augmenter les ressources des campagnes. Le sarrasin, d'une réelle importance, fut introduit en Europe par les Maures ou Sarrasins d'Espagne.

« On en tira des bouillies et des pâtes, dit Legrand d'Aussy, mais pour le pain il est mat et indigeste. » — « Les paysans de la basse Normandie font grand usage de pain de sarrasin, mal fermenté, formant une masse noirâtre, pesante et sans saveur, mais qu'ils préfèrent généralement au pain d'orge et d'avoine » (1).

Quant au maïs ou blé de Turquie, il venait d'Amérique. Il fut importé en 1570. Champier en parle comme d'une plante récemment introduite : « Quelques pauvres gens, dit-il, à défaut de blé en font du pain, surtout dans le Beaujolais, mais il est moins fait pour les hommes que pour les bestiaux qu'il engraisse promptement et surtout pour les pigeons qui l'aiment beaucoup (2). »

Dans les années de disette on emploie à faire le pain

1. Abbé BERNIER : *Les paysans de la basse Normandie*, p. 51.

2. LEGRAND D'AUSSY : *Histoire de la vie privée des Français*, I, p. 107.

toutes sortes de substances : « Jusques aux légumes et fruits des arbres, même le gland » dit Olivier de Serres. Champier écrit que de son temps le pain ayant manqué dans le Berry, il y vit faire du pain avec des fèves et d'autres légumes farineux. « En Périgord, une année que le pain manqua, on fit du pain avec des graines légumineuses. »

Lors de certaines famines, on voit des paysans se nourrir de pain fait de farine de glands et de racines de fougère. En 1687, on fit bouillir de la racine de fougère avec de la farine d'orge et d'avoine (1). Dans les campagnes du Vivarais, pendant les guerres de religion : « Le blé étant enfin devenu sans prix, les gens de la campagne furent obligés de se nourrir de glands de chêne, de racines sauvages, de fougères, de marc et des pépins de raisins séchés au four, qu'ils faisaient moudre pour en faire du pain, aussi bien que l'écorce des pins et des autres arbres, de coquilles de noix et des amandes, de vieux tuiles et briques, mêlées avec quelques poignées de farine d'orge, d'avoine et du son... (2). »

Quand les grains renchérisaient trop, le « pauvre homme de labour » se rejetait, suivant les régions, sur les châtaignes, les raves, les fèves, les haricots.

Le méteil même, jusqu'à la Révolution, demeura de luxe, en beaucoup de villages de la région parisienne ; on ne mangeait du pain blanc que le jour de la fête pa-

1. A. DE BOILISLE : *Mémoires des intendants*.

2. BONNEMÈRE : *Histoire des paysans*, II, p. 303.

tronale et dans certains districts bretons, l'on ne put établir en l'an III la taxe du blé, parce que cette céréale n'y avait jamais été cultivée.

Les chiens de la grande vénerie étaient nourris de pain de froment du temps de Henri IV, de Louis XIII et de Louis XIV (1). On sait que le grand roi aimait donner lui-même à manger à ses chiens ; en vain ses sujets moins heureux mangeaient, dans leurs bons jours, du pain d'orge et d'avoine, avec son, balle et tout, *bourre et balliers* (2), ses royales mains pouvaient-elles rompre autre chose que du pain de froment pour les compagnons de ses plaisirs cynégétiques (3) ?

Le pain de seigle, d'avoine, d'orge et de farine mêlée de son était dans certaines provinces lourd et gluant, mais en général la ménagère y mettait ses soins et plus d'un citadin qui vint en goûter, fut disposé comme J.-J. Rousseau à trouver bon le pain bisfait avec le blé recueilli par le paysan.

Le pain pouvait être bon, quand il était frais, mais au bout de peu de temps il se desséchait, il devenait résistant et dur comme du biscuit de mer. Dans le Dauphiné on le faisait cuire deux fois par an, et il se

1. LA BRIFFARDIÈRE. *Nouveau traité de Vénerie*.

2. LE DUCHAT. *Commentaire sur Rabelais*, liv. I, chap. XXV.

3. A la fin du siècle, si brillant en apparence, de Louis XIV, Vauban pouvait encore écrire : « Tout ce qui s'appelle bas peuple ne vit que de pain d'orge et d'avoine mêlées, dont ils n'ôtent même pas le son, ce qui fait qu'il y a tel pain qu'on peut tirer par les pailles d'avoine dont il est mêlé... Il n'y a que les plus aisés qui mangent du pain de seigle mélangé d'orge et de froment. »

gardait jusqu'à dix-huit mois. Les petits paysans, qui allaient étudier au collège d'Embrun, emportaient leur pain pour six mois. Aussi fallait-il le briser à coups de marteau et le tremper pour le manger. « La nourriture ordinaire, disent des paysans du Vermandois en 1789, est du pain trempé dans l'eau salée que ce n'est pas la peine de dire qu'on n'y mest du beurre. » Même affirmation dans le Maine : « Le menu peuple n'a pour soutenir la rigueur de ses travaux qu'une soupe au pain bis, de mauvaise qualité, dont le sel fait tout l'assaisonnement. »

Déjà avait paru, pour la clientèle riche, le pain mollet, précurseur du pain actuel. Les gourmets du <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle accueillirent avec gratitude ce produit blanc, léger, régulièrement levé, s'imbibant aisément et paré d'une belle croûte dorée. Mais jusqu'à la fin du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle, ce fut une consommation réservée à l'opulence. La masse de la population resta réduite, comme le sont encore les habitants des plus pauvres provinces, à un pain bis, dit aussi pain de *brode*, noir, massif et répugnant, ou au pain d'orge dont la grossièreté est restée proverbiale.

Le paysan du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle n'a pas l'habitude d'aller quérir son pain chez le boulanger, comme le font beaucoup de ses descendants actuels. Parmentier avait pourtant déjà enseigné que la femme la plus habile, et la plus économe ne peut rivaliser avec lui pour la qualité et pour le prix de revient. *L'avis aux bonnes ménagères des villes et des campagnes sur la meilleure manière de faire le pain*, que Parmentier publia en 1777, eut un succès immense et produisit une véritable révo-

lution dans l'économie domestique. La municipalité de Montdidier écrivit à l'auteur pour lui témoigner sa reconnaissance et pour lui demander un homme capable de professer les préceptes renfermés dans l'ouvrage. Parmentier se rendit lui-même à l'invitation de ses compatriotes: on le vit, non sans un étonnement mêlé d'admiration, exécuter à plusieurs reprises toutes les manipulations de la boulangerie (1).

Depuis un temps immémorial, le paysan se sert de levain de pâte pour la confection de son pain. « Les Gaulois, selon Pline, employaient comme ferment « la levure, ou lie de bière ». L'usage s'en perdit, cependant on continue de s'en servir pour les pâtisseries. Mais sur la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, quelques boulangers de Paris, ayant commencé à mettre en vogue le pain mollet, et la pâte de ce pain étant plus lourde et plus difficile à lever que les autres, à cause du lait et des œufs qu'on y faisait entrer, il fallut avoir aussi un ferment plus fort, et ce fut alors qu'on se servit de la levure qui était en usage pour la pâtisserie. Cette méthode réussit. Tous les boulangers de la capitale l'adoptèrent; et loin d'être délaissés, les nouveaux pains au contraire furent trouvés exquis et légers, et eurent longtemps la vogue (2). »

« Cependant, ajoute Legrand d'Aussy, il se rencontra des physiiciens méticuleux qui alarmèrent le public

1. CALONNE (baron A. de). *La Vie agricole sous l'ancien Régime*, p. 215.

2. LEGRAND d'AUSSY. *Histoire de la vie privée des Français*, I, p. 63.

sur cette découverte, et qui en parlèrent comme d'un poison. D'autres leur répondirent. On écrivit, on disputa, on se dit des injures ; et l'affaire enfin parut si grave au Gouvernement qu'il crut devoir s'en mêler. Le lieutenant de police convoqua chez lui, en 1666, une assemblée de médecins pour savoir leur avis. Ceux-ci n'ayant pus'accorder, la question fut portée à la Faculté de médecine qui, après deux mois d'examen, soit dans les brasseries pour examiner la qualité de la levure, soit dans les boulangeries pour s'assurer de la manière dont on l'y employait, à la pluralité des voix (47 contre 33) décida, le 24 mars 1668 : « qu'elle était contraire à la santé et préjudiciable au corps humain, à cause de son âcreté, née de la pourriture de l'orge et de l'eau ». Mais le public en dépit de la décision de la Faculté, on en mangeait sans aucun accident, continua à demander des pains mollets aux boulangers et un arrêt du Parlement, rendu le 21 mars 1670, en permit l'usage (1). »

L'usage de la levure de bière ne se répandit pas dans les provinces : celles-ci continuèrent à se servir du vieux levain de pâte.

Le peuple autrefois, de même que la bourgeoisie, prisait fort les aromates, aussi en mettait-on partout,

1. Écoutons encore Legrand d'Aussy : « Au xvi<sup>e</sup> siècle quand commença à se manifester chez nous la maladie infâme que l'Europe doit à la découverte de l'Amérique, on fit des biscuits de santé qui se donnaient aux personnes qu'on traitait pour ce mal honteux. Charles Etienne dit que ceux-ci étaient excellents au goût, propres à fortifier l'estomac. On n'y employait que la fine fleur de froment. » Le blé était élevé au rang de médicament spécifique !

même dans le vin. Le pain n'était pas épargné : pour donner du goût à la croûte inférieure, il était d'usage dans quelques-unes de nos provinces, de saupoudrer d'anis pulvérisé la table sur laquelle on le posait lorsqu'il était en pâte. D'autres, dit de Serres, saupoudraient le dessus du pain lui-même avec de la marjolaine réduite en poudre. En Provence, où le thym, le romarin et les plantes aromatiques sont si nombreuses, les paysans chargeaient leurs fours avec ces bourrées ; et le pain, dit Beaujeu contractait, en cuisant, une odeur agréable.

C'était très bien d'avoir des grains, mais au prix de quels travaux étaient-ils récoltés ? La terre ne rendait pas le quart de ce qu'elle aurait pu donner et pour lui faire rapporter les quelques produits sans lesquels il n'aurait pu vivre le paysan n'a pour l'aider qu'un piètre matériel agricole. Ce que nous appelons « charrue » ne ressemble en rien à ce qui était appelé charrue par nos pères ; l'idée est la même, mais ce n'est plus le même instrument. Les labours étaient encore donnés au XVIII<sup>e</sup> siècle, dans le Midi, au moyen de charrues en bois, fort inférieures à celles que les charrues de fer ont détrônées de nos jours. Ailleurs, c'était l'antique araire de Virgile, portant soit une bêche horizontale, soit un fer de lance. Parfois la forme de la charrue ne s'est pas modifiée depuis les Romains ; naguère encore, en Auvergne, elle était garnie de sortes d'oreilles en silex taillé (1). Avec l'araire, on sillonnait, on ne labou-

1. En Auvergne, on l'appelait araire, et elle avait une grande analogie avec la charrue antique, *aratum*.

rait réellement pas. En 1800 la véritable charrue n'était en usage que dans quelques districts (1).

Les faux ne servaient qu'à l'herbe ; pour la paille, jusqu'au milieu de notre siècle, on la coupait à la faucille.

On la coupait mal, mais l'usage le voulait ainsi ; et non seulement l'usage, mais la loi. Le glanage est un droit pour les gens « vieux et estropiés, petits enfants et autres qui n'ont pas la force de travailler ». Un jour franc après l'enlèvement des gerbes, le champ leur appartient ; le propriétaire ne peut légalement s'opposer à leur envahissement ; bien mieux, il doit se garder de couper sa paille trop près de terre, s'il ne veut provoquer les réclamations procédurières des gueux qui s'estimeraient frustrés de ce qui leur est dû. Des arrêts de Parlement, dont le dernier date de 1756, défendent, sous peine de fortes amendes, de couper les blés avec la faux « dont l'usage prive le pauvre de la ressource du chaume, qui sert dans sa cabane à le couvrir et à réchauffer ses membres engourdis ». Effectivement, on ne devait pas couper la paille de blé, en certaines localités, plus bas qu'à moitié de sa hauteur.

Les charrettes qui servaient à transporter cette récolte étaient grossièrement et mal assemblées. Les essieux, presque toujours en bois, étaient lourds et faibles. Ces mauvaises voitures, circulant dans de mauvais chemins, portaient de très petites charges ; les tombereaux, fort étroits, contenaient bien peu de volume.

1. AVENEL (vicomte G. d'). *La fortune privée à travers sept siècles*, p. 284.

Ces mêmes observations peuvent s'appliquer à tout le matériel de ferme, aux pics, bèches, pelles, etc. Presque toutes les pelles au <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle étaient en bois; quelques-unes seulement avaient une garniture de fer sur les bords. Comme ces pelles étaient très lourdes, il fallait, pour les pouvoir manier, les faire plus étroites que celles d'aujourd'hui ; de là moins de besogne avec plus de peine. Un très petit nombre d'exploitations avaient, à la fin du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle, des ventilateurs à grains ; le plus souvent on vannait le blé en le jetant à l'aide d'une pelle, à l'encontre du vent.

Il faut croire que les autres peuples n'étaient pas mieux outillés, car aucune nation de l'Europe n'était plus avancée; notre agriculture pouvait même, à plus d'un point de vue, faire envie à nos voisins. Au <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle, le blé était en France un des principaux articles d'exportation.

Continuons notre étude du régime alimentaire du paysan, par la soupe qui fut de tout temps le mets le plus répandu. La soupe qu'on fait chauffer dans le chaudron d'airain et de fer, la soupe est le plat de résistance du repas principal. Le paysan d'Auvergne en mange même trois fois par jour, sur les cinq repas qu'il fait dans les longs jours de l'été (1). Plus elle est compacte, mieux elle vaut ; mais souvent l'assaisonne-

1. Ces cinq repas sont ainsi dénommés : 1<sup>o</sup> Dina, 6 heures du matin, la soupe ; 2<sup>o</sup> Lanaou, 9 heures, fèves noires, pois, gesses, patchiades (sorte de crêpe composée de farine, de lait et d'œufs) ; 3<sup>o</sup> Medjournâ, midi, la soupe au lait ; 4<sup>o</sup> Sparti darei, 3 ou 4 heures, le meilleur repas : fromage, viande salée de porc ou de vache ; 5<sup>o</sup> Soupâ, à la nuit, soupe et lait. Les repas se

ment y fait défaut. Si le dimanche on y met du lard, parfois si on y met du lait, plus fréquemment elle est faite au beurre et « même au pur sel ». On se plaint même en Normandie de ce que le fisc interdit au peuple de prendre de l'eau de mer pour « agouter une nourriture fade et grossière ». Si un commis rencontre une femme qui est allée chercher de cette eau, il brise le vase qui la contient. Mais d'ordinaire on se plaint davantage du haut prix du sel que de sa rareté (1).

Les légumes que notre paysan récolte lui servent à confectionner ces soupes et l'une des plus appréciées était la soupe aux pois bien épaisse, où la cuiller ne se voyait pas, mais où elle s'embourbait une fois enfoncée.

Dans les montagnes de la Franche-Comté : « le dimanche, la ménagère se mettait en frais. La marmite en ébullition remplissait toute la maison de la bonne odeur des choux et du salé, dont la famille devait se régaler au retour de la messe (2). »

La soupe ou potage est, d'après Legrand d'Aussy, un des plus anciens mets : « On a donné anciennement, dit-il, le nom de potage à la soupe ordinaire, parce qu'a-

font aujourd'hui aux mêmes heures, mais on y mange de la viande et on y boit du vin comme on ne le faisait pas autrefois. En Bresse, on fait quatre repas par jour. — (ALBERT BABEAU, *Le Village sous l'ancien régime*, p. 90.)

1. ALBERT BABEAU, *La Vie rurale dans l'ancienne France*. Dans les provinces de « grande gabelle », on payait le sel 1 fr. 50 le kilo sous Louis XVI, soit 3 francs de notre monnaie.

2. ABBÉ SUCHET : *Paysans franc-comtois des environs de Pontarlier*, p. 18. La soupe aux choux était en faveur également dans toutes les autres provinces.

lors on la servait toujours avec beaucoup de légumes et d'herbes potagères..., l'aliment dont nous parlons remonte jusqu'aux temps les plus reculés de notre histoire. »

Dans les poésies du <sup>xii</sup><sup>e</sup> et du <sup>xiii</sup><sup>e</sup> siècle, il est fait mention de potages à la purée, au lard, aux légumes et au gruau. Les provinces méridionales qui cultivaient des amandiers et des oliviers faisaient des potages aux amandes et à l'huile.

Quand le paysan fait la moisson ou la vendange, c'est aux champs que sa femme lui porte sa soupe, « un pot plein de potage, dit Gauchet, du fromage et du lard pour sa croûte en frotter. » Le même poète du <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle nous montrera une troupe de vendangeurs venant faire le repas du midi, sur l'herbe et sur les saules (1).

Dans certaines contrées la bouillie fait concurrence à la soupe au pain : elle est la base de l'alimentation rustique et la recette nous en est donnée en ces termes, qui sentent en effet le latin de cuisine : pulmentum quod polenta vocatur facta de gruello cum aqua et lacte fortiter bulliens (2). En Bretagne, on sert deux fois par jour de la bouillie de sarrazin : « Le laboureur, dit une chanson bretonne, se nourrit de bouillie, de pain sec et de lavure. » Le sarrazin commença à être cultivé dans les terres les plus mauvaises. Les *Contes d'Eutra-*

1. CLAUDE GAUCHET, poète du <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle.

« ... La grande marmite est là, dont la fumée sort  
Pleine de pain, potage et de choux jusqu'au bord... »

2. BRUN FÉLIX : *La Vie privée du Paysan*, 25 (d'après un manuscrit de la Bibliothèque Nationale).

*pel* (1) publiés en 1587 disent : « Sans le grain nommé sarrazin qui nous est venu depuis soixante ans, les pauvres gens auraient beaucoup à souffrir. » On en faisait des bouillies plutôt que du pain. Les Bretons surtout le cultivaient avec un succès croissant dans leurs terres granitiques, à ce point qu'on ne tarda pas à le désigner sous le nom de breton dans plusieurs contrées avoisinantes, comme l'Anjou, la Touraine, le Maine, etc. Les Armoricains en aimaient beaucoup la saveur, après l'avoir réduit en farine, ils le mangeaient cuit à la poêle, comme des crêpes, ou bien en simple bouillie fort épaisse et de longue cuisson, sous le nom de groux, qui se consommait avec du lait. Cette dernière façon de le manger n'est pas à dédaigner, et la farine de sarrazin qui contient une grande richesse d'aliments phosphatés très assimilables est une de ces nourritures constitutives populaires qui influe et sur la structure et sur l'esprit des générations.

Les paysans de la Basse-Normandie faisaient aussi usage de bouillie de sarrazin. Elle aurait été assez agréable si on l'avait assaisonnée avec du beurre et du lait, ce qui n'était permis qu'aux ménages aisés. Souvent la farine était simplement détremée dans l'eau avec quelques grains de sel. De plus la bouillie gonflait et ne calmait que momentanément l'appétit.

Ventre de bouillie

Ne dure qu'une heure et demie.

comme dit un vieux proverbe bien connu chez les  
« bouilleux » du Bocage.

1. NOËL DU FAIL : *Contes d'Eutrapel*.

Dans le Midi la bouillie de millet — le millet des oiseaux formait le fond de l'alimentation modeste. Elle fut remplacée au XVIII<sup>e</sup> siècle par le maïs pilé dans le « mortier à mil ». Dans les Landes la bouillie de maïs se nommait cruchade. Dans la Bresse, la Franche-Comté ce sont les gaudes.

Dans les provinces du Centre on mangera des châtaignes bouillies. Ce fruit était très commun chez nos aïeux et resta le principal aliment des montagnards du Plateau Central et des Alpes. La Savoie, le Périgord en connaissaient plus de huit espèces différentes, qui toutes avaient leur nom. « Ce fruit, dit Champier, fait la ressource de ces provinces, ainsi que celle des montagnards des Cévennes. Là le sol est si stérile que le peuple n'a du pain à manger que les fêtes et les dimanches. Pendant tous les autres jours de l'année il se nourrit de châtaignes qu'il dessèche à la fumée afin de les conserver et qu'il mange fricassées avec du cochon (1). » Champier vivait au XVI<sup>e</sup> siècle; la nourriture du paysan resta la même les siècles suivants, non seulement dans les Cévennes, mais dans le Limousin, l'Auvergne, la Marche, le Périgord. Les châtaignes s'y boucanaient toujours comme du temps de Champier et l'on peut lire dans les *Mémoires de l'Académie des sciences* (année 1768) un article très détaillé sur les procédés qui s'emploient pour cette opération.

1. LEGRAND D'AUSSY : *Histoire de la vie privée des Français*,  
I, p. 209.

D'après M<sup>me</sup> de Sévigné, les Bretons également faisaient de la châtaigne un aliment assez commun.

Les châtaignes du Lyonnais et du Dauphiné étaient renommées et portaient le nom de marrons pour les distinguer des autres (1).

Dans la Basse-Normandie, les cultivateurs faisaient des bouillies de fleur d'avoine qui avec du beurre et du lait pouvaient devenir un régal et même une nourriture supportable.

Toutes les bouillies forment une nourriture compacte qui alourdira le paysan peu dégourdi de sa nature. Heureusement qu'en Bretagne il trouvera moyen d'accommoder son sarrazin sous forme de crêpes et de galette. Les galettes de fleur de sarrazin sont assez substantielles et assez délicates quand on emploie à leur préparation du lait et des œufs et qu'on étend dessus un peu de beurre frais ; mais combien de pauvres gens

1. Le marron acquit une autre réputation : « En 1742, un médecin de Montpellier, nommé Guisard, a publié un ouvrage intitulé *Pratique de chirurgie*, dans lequel il propose de faire, avec des marrons, une boisson semblable au chocolat, et qu'il assure être souveraine pour les maladies de poitrine, pour la consommation, les crachements purulents, etc. « Prenez, dit-il, huit beaux marrons frais, cuits à l'eau, et pelés. Faites-les bouillir légèrement dans un poinçon de lait, puis passer à travers un tamis de crain. Vous aurez ainsi une décoction chaude que vous ferez bouillir une seconde fois dans un nouveau poinçon de lait, auquel vous ajouterez un morceau de cannelle et un peu de sucre. Faites mousser alors avec le moulinet et avalez chaud. » (LEGRAND D'AUSNY : *Vie privée des Français*, I, p. 212.)

se contentent volontiers de substituer parfois à l'eau un peu de lait caillé pour délayer leur farine !

Dans le potager qui entoure sa cabane, notre paysan cultive un assez grand nombre de légumes variés, dont il consomme une partie et porte l'autre à la ville (1). Joachim du Bellay nous montre un paysan cultivant « la bette au grand feuillage, la vinette, la mauve, l'éaule, les chiches pois, oignons, pavots, la friande laitue... et la concourde ventrue... »

Il en portait chaque jour à la ville,  
Et puis au soir retournait à grand' joye  
Léger d'épaule et chargé de monnoye:

Il mangeait pour sa part de l'oignon, le cresson alle-nois... endive... roquette, des aulx, des coriandres gresles, du persil, de la rhue. Avec ces légumes, du « fourmage » dur et salé, un peu d'« olif » et « un petit fil de vinaigre », le paysan fait une espèce de tourteau que J. du Bellay compare au *moretum* de Virgile (2).

Le pauvre manant demeurant loin des villes, perdu dans son pauvre hameau ne songeait sans doute pas à faire un grand commerce de ses légumes. Il fallait penser déjà à lui et aux siens. Les récoltes de blé souvent très maigres, les disettes succédant aux intempéries et

1. Le jardin potager du paysan de la Haute-Auvergne s'appelle « l'host à viande », pour le distinguer de « l'host à chanvré » consacré à la culture de cette plante.

2. *Divers jeux rustiques*, 1570, JOACHIM DU BELLAY.

aux guerres le réduisaient à se rejeter sur les produits de son jardin. Aussi regardait-il les légumes comme le plus clair de sa subsistance ! Malgré sa pauvreté n'avait-il pas un enclos où il plante et récolte quelques légumes verts ou quelques racines, un petit coin de terre où il cultive des choux et des fèves ? Les choux qui lui servaient à confectionner de si bonnes soupes étaient l'objet de tous ses soins. Au <sup>xiii</sup><sup>e</sup> siècle on distinguait déjà trois espèces de choux, au <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle, ce nombre était doublé et en moins de cent ans les progrès du jardinage allaient l'augmenter de beaucoup. « On peut aussi quelquefois manger des fèves et des aricots, disent les vigneron du Vermandois quand le maître n'empêche pas d'en maître dans les vignes. »

Les éléments de la nourriture se sont modifiés. Certains comestibles qui de nos jours ont perdu une grande partie de leur importance étaient cultivés autrefois sur une grande échelle, tels les raves qui dans les montagnes du Lyonnais et surtout dans le Limousin composaient la nourriture ordinaire des habitants et avaient la même importance que les châtaignes. En hiver on les conservait enfoncées en terre. Si par quelque accident extraordinaire elles venaient à manquer, on disait communément en France que les Limousins allaient mourir de faim. On les mangeait rôties, bouillies, cuites sous la cendre, en soupe et tel était le mets principal du Limousin, du Dauphiné, de la Saintonge et de l'Auvergne.

D'autres comestibles qui ont disparu tout à fait de l'alimentation étaient en grand honneur chez nos ancê-

tres, comme le chènevis, les feuilles de pavots et de bourrache jadis mangées en salade, ou comme cet autre mets délicat du xvi<sup>e</sup> siècle : la « feuille de violette de mars » mêlée avec la jeune ortie.

Les farineux, pois, fèves, haricots et lentilles, tiennent sur la table des petites gens, depuis Charlemagne jusqu'à la Révolution, la place de nos tubercules modernes. Les pois se mangeaient en potage ou accommodés au lard.

Pour notre travailleur ayant le pain blanc et la pomme de terre à bon marché, la fève ou le haricot sont une nourriture toute facultative ; tandis que chez l'artisan d'autrefois ils avaient pour mission de remplacer les céréales dans les années de disette. Sujets aux mêmes intempéries, et confinés par l'état économique dans le lieu de leur production, ils haussaient et baissaient avec une extrême instabilité. Entre les prix des diverses provinces il y a des écarts du simple au triple ; en 1576-1600, l'hectolitre de pois coûte 15 francs en Orléanais et 26 francs en Dauphiné ; 12 francs en Languedoc et 39 francs en Flandre. Mais heureusement qu'il existait entre la valeur des légumes et celle des grains une bien-faisante discordance ; au temps de Henri III tandis que le blé se vend 20 francs l'hectolitre, les pois meilleur marché d'un cinquième valent 16 francs ; cent ans avant Charles VIII, le blé étant à 4 francs, les pois plus chers de moitié étaient à 6 francs. Les pois et les fèves sont une des rares marchandises ayant à la fois *baissé de prix et diminué en quantité*. Il est vraisemblable que la part réservée aux légumes secs, dans la superficie

cultivée par nos ancêtres, était très supérieure à celle qui leur est présentement réservée ; et que la production dépassait par conséquent beaucoup les quatre millions d'hectolitres que nous en recueillons habituellement (1). Leur consommation s'est restreinte, dans une proportion énorme, pour se porter surtout sur celle de la pomme de terre dont la France récolte maintenant plus de cent millions d'hectolitres (2).

Le paysan non content de cultiver les plantes indigènes donne ses soins également à des végétaux qui lui viennent de l'étranger et qui s'acclimatent facilement chez lui. Du <sup>xiii</sup><sup>e</sup> siècle au <sup>xvi</sup><sup>e</sup> siècle on ne connaissait ni l'artichaut, ni l'asperge, ni la tomate, ni la betterave, pas plus que l'aubergine, le melon. Ce dernier, d'après Legrand d'Aussy, avait été importé d'Italie au moment de l'expédition de Charles VIII, on le cultivait principalement dans le Languedoc. Le concombre était mangé surtout chez les habitants du Forey. Le chou-fleur ne fit son apparition que dans le milieu du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle. Bureau de la Rivière, grand gourmet du <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, rapporta d'Avignon la laitue à graine blanche, qui prit le nom de romaine(3). Il est vraisemblable que ces pro-

1. Dans le pays de Laon, et Soissons, la vigne céda la place au haricot, au pois et à l'asperge, trois sources de prospérité pour la population, « à en juger par l'état d'aisance dans lequel vivent les habitants des villages dont le sol est susceptible de produire des légumes. » (Archives départementales de l'Aisne, D, 15, 30 décembre 1772.)

2. GEORGES D'AVENEL : *Paysans et Ouvriers depuis sept cents ans*, p. 213.

3. A. PARMENTIER. *Album historique*, p. 38.

duits d'importation récente n'entrèrent pas pour une très grande part dans l'alimentation du paysan et qu'ils furent surtout consommés par les classes aisées.

Partout le paysan relève sa fade pitance par le condiment des légumes à forte odeur, l'ail, la ciboule, l'oignon : « Chez les Gascons, dit Champier, tout le monde, hommes et femmes, nobles et roturiers, pauvres et riches, mangent de l'ail et de l'oignon. Cet assaisonnement infect, qu'on fuit partout ailleurs est pour eux un ragoût délicieux qu'ils emploient dans tous leurs aliments. » L'ail au temps de saint Louis passait dans l'esprit des paysans pour un spécifique universel.

Notre villageois consomme aussi en salade une grande quantité d'herbes et de légumes de son courtil : « C'est là une véritable salade, dit Legrand d'Aussy et du reste il dût paraître très naturel au paysan de consommer les herbes qui croissent sous sa main. » Beaucoup de plantes aujourd'hui oubliées entraient dans la composition de ces salades, nous citerons : la menthe, le fenouil, les fleurs de sureau, la bourrache.

Les assaisonnements ne manquaient pas : d'abord les plantes à forte odeur dont nous avons déjà parlé, puis le sel, l'huile et le vinaigre. De même les épices qu'on mettait partout ; la moutarde et le poivre étaient connus au village comme à la ville. Dans les meuneries de quelque importance il y avait souvent, contre trois moulins à blé, un moulin à moutarde.

En Champagne, province dont la pauvreté était déjà proverbiale, sous l'ancien régime, on ne se refuse pas le poivre ; dans des ménages de petits cultivateurs et

de manouvriers, on rencontre assez souvent un moulin à poivre, un « brioux à brièr poivre », deux poivriers ou une poivrière de bois blanc avec un égrugeoir de bois qui sert à raper le poivre. Jusqu'au xvi<sup>e</sup> siècle la valeur du poivre demeura considérable, mais dès que les communications avec les Indes devinrent plus faciles, la baisse atteint brusquement moitié, puis les trois quarts des prix antérieurs et la situation se maintient ensuite sans grand changement.

D'autres épices, aujourd'hui fort démodées, le safran, la cannelle, le gingembre, la coriandre, la girofle, le piment, la noix de Chypre, la muscade et les mixtures de diverses sortes d'épices avec du miel, du vin, toutes tirées de chez l'apothicaire, jouissaient d'une grande faveur auprès de nos pères. Elles reviennent à chaque instant dans les descriptions culinaires. Mais il est à croire que le paysan n'en usait guère, et qu'elles étaient réservées pour les tables des riches.

L'huile d'olive, peu abondante, atteint, par sa rareté, un prix qui la met hors de la portée du peuple. Peu de provinces en consomment. Aussi, notre paysan est-il obligé de se rejeter sur certaines graines ou fruits huileux. Dans le Bourbonnais, par exemple, dans l'Auvergne, la Saintonge, le Limousin, la Bourgogne, le Lyonnais, le peuple se sert pour sa salade de l'huile de noix. Les provinces septentrionales, la Flandre, et celles de l'Est, la Lorraine, l'Alsace et la Franche-Comté emploient l'huile d'œillette que l'on retire de la semence du pavot de jardin ou du coquelicot. Cette dernière huile était encore réputée nuisible et malsaine parce

que, au dire de l'abbé Rosier, « la capsule renfermant la graine étant essentiellement narcotique et produisant les sucs de l'opium, on croit que la graine elle-même possède une vertu soporifique (1). » L'huile de navette et l'huile de fêne, fruit du hêtre, servent également à accommoder les légumes. Le lard, la graisse de porc ou saindoux rendent à notre paysan d'utiles services quand il est privé de ces différentes huiles.

Un assaisonnement, dont l'emploi culinaire était plus universel, plus indispensable que celui de l'huile et que nos pères payaient pourtant beaucoup plus cher, c'est le sel. Le sel, auquel on peut réduire presque tous les frais d'épicerie des pauvres gens d'autrefois, exigeait souvent, à lui seul, cette portion de la dépense d'un ménage d'ouvrier qui se répartit aujourd'hui sur le sucre, le café, etc. Le sel était imposé lourdement. Jamais impôt ne fut plus impopulaire ; temporaire à l'origine, il fut déclaré *perpétuel* sous Charles V, et, sous le nom de gabelle, constitua jusqu'en 1789, avec un caractère des plus oppressifs, une partie essentielle du système financier de l'ancienne monarchie.

Le royaume se divisait en catégories, dont les unes — pays de francs-salés — payaient peu ou point, dont les autres supportaient une charge écrasante. Ces territoires diversement grevés étaient si enchevêtrés les uns dans les autres que, pour réprimer la fraude, l'administration financière fut amenée à établir une aggrava-

1. CALONNE (de) : *La vie agricole sous l'Ancien Régime dans le Nord de la France*, p. 78.

tion nouvelle : les « greniers d'impôt », dans le voisinage des régions privilégiées.

Là, les habitants étaient tenus de prendre tous les ans une certaine quantité de sel sous le nom de *sel de devoir*, et s'ils ne « le vont quérir on le porte chez eux et on les contraint de le payer, même par emprisonnement de leur bien. » L'appréciation arbitraire des commis, prétendant savoir ce que chaque famille en doit absorber, ne permettant pas de l'économiser outre mesure et ne faisant pas grâce d'une once, soulevait des protestations amères (1). C'était un impôt sur les nombreuses familles, c'est-à-dire généralement sur la misère. La crainte de toutes les peines (galères, pendaison) et un grand nombre de brigades d'archers de gabelle, répandues sur tous les passages, n'intimidaient guère les faux-sauniers. Dans plusieurs provinces, en effet, « les faux-sauniers marchaient armés par troupes et trouvaient partout protection pour cette contrebande (2). »

Les fruits n'ont jamais fait défaut à notre paysan. Son territoire possédait déjà un grand nombre d'arbres producteurs que les Croisades vinrent augmenter. Les Gaulois étaient passés maîtres dans leur culture. « Plus les Gaulois, raconte Legrand d'Aussy, trouvaient d'obstacles dans leur sol, plus il était glorieux pour eux d'y avoir acclimaté des arbres tirés d'un pays plus fertile

1. GEORGES D'AVENEL. *Paysans et ouvriers depuis 700 ans*, p. 195.

2. SAINT-SIMON, *Mémoires*, 111, 291,

et plus chaud... On voit que dans la culture des fruits, cette nation déployait la même habileté qu'elle avait annoncée dans la culture des guerres. » Plus tard on s'attacha à faire produire aux arbres à l'aide d'un savant travail des variétés nouvelles de fruits, mais elles étaient réservées pour les tables opulentes.

Le paysan a pour lui les noyers, les châtaigniers, les néfliers, les cerisiers, les pruniers, les poiriers et les pommiers, tous plus ou moins sauvages. L'habitant des villes lui abandonne dédaigneusement les cormes, fruits du cormier, car, dans l'Orléanais, dire d'une personne qu'elle a mangé des cormes, c'est dire qu'elle parle comme un rustre. La framboise était de même laissée aux écoliers et aux vilains. Par contre la fraise plus délicate était recherchée par les citadins. A des époques déjà lointaines, on se plaît à nous représenter les jeunes villageoises s'employant à cueillir ce joli petit fruit qu'elles vont ensuite vendre à la ville, dans des corbeilles faites d'écorce d'arbre. Aux jours de fête tous ces fruits servaient à faire de rustiques tartes que la ménagère cuisait dans son four.

## CHAPITRE II

Le lait était déjà, autrefois, un des éléments essentiels de l'alimentation rurale. Dans les contrées où il existe des prés communaux, il faut qu'un cultivateur soit bien dénué de ressources pour ne pas avoir une vache, il faut qu'il soit dans la dernière misère pour ne pas avoir une chèvre. La vache est l'animal nourricier par excellence des races ariennes.

Aussi notre paysan de jadis consomme-t-il énormément de lait, beurre et fromage. Dans bien des maisons, on trouve la baratte ou « tinette à battre beurre », les « chazières d'ozière » (paniers à deux étages où l'on fait sécher le fromage salé) ou « claies d'osier à mettre fromage ». Dans le Nord, le beurre est l'accompagnement par excellence du pain bis et l'assaisonnement de la soupe ; dans le Centre, en Auvergne, par exemple, c'est le fromage. La nation qui consomme le plus de beurre, dit Legrand d'Aussy, « c'est la Flamande. Elle ne passe aucun jour, ni aucun repas sans en manger et Champier s'étonnait qu'elle n'ait pas essayé d'en met-

tre dans sa boisson, aussi l'appelle-t-on par dérision *beurrière*. » Dans l'Artois et le Hainaut, raconte encore Champier, la nourriture ordinaire est du laitage et du beurre, parce que le pays a beaucoup de pâturages. « Pour le peuple il en mange le matin avec de l'ail, afin de dissiper ce qu'il appelle le mauvais air et tuer les vers qu'il peut avoir dans les entrailles. » Cette façon de « tuer le ver » était plus rationnelle et moins coûteuse que celle de l'ouvrier du <sup>xx</sup><sup>e</sup> siècle ! La Bretagne et la Normandie partageaient avec la Flandre la renommée du beurre. Les paysans y avaient imaginé de le conserver en le salant comme de la viande. Ainsi préparé, ils l'expédiaient dans tout le royaume après en avoir prélevé le nécessaire pour leur propre consommation.

Legrand d'Aussy raconte qu'en 1560 Champier remarquait que le fromage était l'aliment principal des campagnards. Au souper du vendangeur, dans le Valois, on donne pour deux un plat de choux et du pain à foison. Cl. Gauchet ajoute :

Parfois à leur dessert pour leur donner courage  
Ils ont avecq'cela la pièce de fromage.

Le paysan consomme partout les fromages blancs ou « de presse » à qui on avait enlevé la crème du lait qui avait servi à les confectionner.

Dans les montagnes de la Franche-Comté, l'élève du bétail était pour le paysan une source de richesse. Toute maison agricole un peu prospère possédait au moins dix à douze vaches qui étaient pour leurs pos-

sesseurs une source de bénéfices. Quant à la fabrication des fromages, les cultivateurs formaient, comme aujourd'hui, des sociétés laitières, dont les bénéfices étaient partagés entre les associés. Les fromagers portaient le nom de *fruitiers*, *d'armaillers*, de *fribourgeois* et de *gruyérisés* parce qu'on les faisait venir du pays de Gruyère, au canton de Fribourg. Ils passaient généralement pour sorciers. On disait qu'ils savaient jeter des sorts sur le bétail et traire les vaches des voisins sans en approcher. Ils étaient aussi *mèges*, c'est-à-dire guérisseurs. On croyait qu'ils pouvaient enlever, au moyen de formules cabalistiques, le mal des hommes ou des animaux, et on en citait un si habile, dit un mémoire, qu'il pouvait guérir même un pendu *pourvu qu'il arrivât assez tôt* (1). Le mémoire de l'intendant de la Franche-Comté (l'un de ceux que les divers intendants du royaume fournirent en 1698, par ordre de Louis XIV, au duc de Bourgogne, pour l'instruction de ce prince) assure que les fromages de la Franche-Comté se vendaient par toute la France et que les paysans avaient gagné considérablement, pendant la guerre, à les porter eux-mêmes dans les armées d'Italie et d'Allemagne. Ces fromages, que l'on fabriquait pour la vente, entraient pour une part importante dans l'alimentation du pays.

Il est probable que de tout temps les procédés généraux pour faire le fromage ont été les mêmes, mais la

1. ABBÉ SUCHET, *Paysans franc-comtois des environs de Pontarlier*, p. 14.

situation respective des diverses contrées de la France a dû introduire pourtant, dans la manipulation, des différences locales : « En Auvergne, par exemple, dit Champier, on salait beaucoup le fromage ; ailleurs on le salait peu ; dans l'Autunois, on ne le salait point du tout, parce que le sel y était trop cher (1). »

D'après Olivier de Serres, pour faire un fromage excellent il fallait le composer avec du lait de vache, du lait de chèvre et du lait de brebis, mêlés ensemble. « Chacun de ces différents laits lui communique, dit-il, ses bonnes qualités. »

Notre paysan depuis longtemps avait l'habitude de persiller le fromage, c'est-à-dire de faire entrer dans sa pâte, lors de sa fabrication, certaines herbes qui lui donnent leur saveur. Le paysan lorrain y semait des graines de fenouil.

Peu de pays, aux derniers siècles, pouvaient se vanter d'avoir des fromages aussi bons et aussi estimés que les produits de la France. Les fromages de Champagne, de Brie, sont nommés avec éloges par nos vieux fabliers et par nos poètes anciens. Champier parle des Angelots de Normandie, des fromages de Bresse, mais il met, au-dessus de tous, ceux d'Auvergne. En résumé, une consommation considérable de fromage permettait, aux paysans de nos vieilles provinces, comme à leurs descendants actuels, de maintenir, au chiffre voulu, leur ration alimentaire de travail.

Avec le lait, le beurre et le fromage, le paysan a

1. LEGRAND D'AUSSY. *Vie privée des Français*, II, p. 42.

encore, sous la main, les œufs qui se cuisent dans la poêle, « la poêle à queue », que dans tant de chaumières, on voit appendue près de la cheminée. Les œufs comme tous les produits de la campagne ne sont pas loin, car bien souvent le paysan possède plusieurs poules et le coq, poules que l'on désigne tantôt comme renfermées dans le « gélénier », tantôt sous le nom de « poules à fumer ». La poule nous rappelle le vœu populaire du bon roi Henri, de ce roi gascon qui fut tant aimé par le peuple : « Nous n'avons pas, disaient des paysans de Normandie en 1789, selon les vœux d'un de nos rois, tous les dimanches le morceau de lard et la poule au pot. »

La poule au pot a toujours fait rêver.

Le peuple chantait en ces termes les louanges de Turgot :

Grâce au bon Roi qui règne en France,  
Nous allons voir la poule au pot !  
Cette poule c'est la Finance  
Que plumera le bon Turgot.

Le quatrain suivant circulait aussi :

Enfin, la poule au pot sera bientôt mise ;  
On doit du moins le présumer ;  
Car, depuis si longtemps qu'on nous l'avait promise,  
On n'a cessé de la plumer.

Si nombreuses que pussent être les redevances de chapons, dus à chaque saison au seigneur, si onéreux

que fût le *rû du bâton* (1), il devait bien rester quelques poulardes dans la basse-cour de la manse. Il n'y avait guère de chaumière qui ne fut pourvue d'une broche en bois, ce qui prouve que si l'on ne mettait pas souvent la poule au pot, on la faisait rôtir quelquefois.

Il est certain qu'aux jours de grandes fêtes on ajoutait au menu ordinaire quelque bonne volaille qu'on lardait pour rendre plus savoureuse et que l'on servait sur une nappe de toile écrue, filée à la main.

Et les oies, que des greffiers appelleront dans leurs inventaires, les *mères loie* ou *mères ouées*, avec leurs oisons, ne sont-elles pas là pour remplacer quelquefois les poulardes. Car notre paysan a un faible pour leur chair : ce goût très prononcé il le tient des Gaulois : « Ces derniers faisaient en grand l'élevage des oies. Les paysans d'alors habitant le Quercy et le Périgord en conduisaient en Espagne d'immenses troupeaux. Ce commerce s'anéantit par la suite, lorsque la Gaule changea de maître, mais l'oie continua toujours d'être en faveur dans les festins de la nation. Ce fut même, pendant bien des siècles, la pièce de volaille la plus estimée ; et cet honneur elle en jouissait à la table des rois mêmes. Pour le peuple et le bourgeois c'était son grand régal » (2) :

Les volailles paraissent sur les tables des seigneurs et des bourgeois remplies de farces composées de

1. *Rû du bâton* : droit seigneurial qui promettait au seigneur de s'approvisionner à prix réduits aux dépens de la poularde des vassaux.

2. LEGRAND D'AUSSY : *Vie privée des Français*, I, p. 294.

viande hachée, d'herbes aromatiques, de raisins secs et quelquefois de prunes de Damas, mais le peuple, le paysan n'est point en état de s'offrir ce luxe. La ménagère villageoise se passera donc de ces coûteux accéssoires, mais quand elle voudra offrir à ses hôtes, le jour de la fête du Saint, une pièce dont elle sera fière, elle saura la garnir de savoureuses châtaignes.

Le souhait du Béarnais ne s'est jamais réalisé dans l'ancienne France, où les paysans mangeaient moins de viande qu'à notre époque, mais nous doutons qu'il le soit de nos jours malgré les incontestables progrès de l'alimentation. En général dans nos vieilles provinces les paysans consommaient peu de viande. Voltaire leur faire dire :

« Est-il quelqu'un qui ignore que nous ne mangeons jamais de viande ? Hélas, il est prouvé que si chaque personne en mangeait, il n'y en aurait pas quatre livres par mois pour chacune. Peu d'entre nous ont la consolation d'un bouillon gras dans leurs maladies. » Cependant, d'après leurs protestations contre les évêques qui les obligent à faire abstinence de viande pendant le carême, on peut en conclure qu'ils en mangent quelquefois : « On nous déclare, disent-ils, que ce serait un grand crime de manger un morceau de lard rance avec notre pain bis. » Ils mangeaient donc du lard qui, pour être rance, n'en était pas moins un aliment gras.

La viande de porc, en effet, défrayait ordinairement presque seule les repas domestiques. Cet animal était très estimé et très abondant. En ce temps, où le sol était encore couvert d'immenses forêts de chênes, l'élevage

des pores qui se nourrissent de glands, offrait de remarquables avantages. Ce goût pour la chair du porc, les paysans de l'ancienne France l'avaient reçu des Gaulois. Ces derniers, selon Strabon, étaient grands mangeurs de viande, mais surtout grands mangeurs de porc, tant frais que salé. « Ils laissent en plein champ, dit-il, même la nuit, ces animaux qui sont d'une taille, d'une force et d'une légèreté à la course peu ordinaires. Aussi leur rencontre est-elle aussi dangereuse que celle d'un loup. La Gaule nourrit tant de troupeaux et tant de pores surtout, qu'elle fournit de graisses et de salaisons, non seulement Rome, mais toute l'Italie. » Varron remarque de même qu'un des principaux commerces que les Gaulois faisaient avec Rome était celui de jambons et de porc salé. En effet, les forêts immenses dont leur pays était couvert, leur permettaient aisément de nourrir sans frais un grand nombre de ces animaux : « A Noël et à la Saint-Martin, jours qui depuis les origines de la monarchie, sont, comme on sait, des jours de réjouissances et de fêtes domestiques, les particuliers aisés tuaient un cochon qu'ils salaient ensuite pour leur provision de l'année ; et ceci se pratiquait dans les villes ainsi que dans les villages. Ceux qui n'étaient pas assez riches pour fournir seuls à cette dépense, se réunissaient plusieurs ensemble. On faisait des boudins, des saucisses, qu'on envoyait en présent à ses parents et amis, qu'on mangeait en famille, et ces coutumes du bon vieux temps subsistent encore dans nos provinces (1). »

1. LEGRAND D'AUSSY. *Vie privée des Français*, II, p. 155.

La ladrerie préoccupait déjà nos pères. Ils savent que la « lèpre du porc » se manifeste par des grelons qui se montrent à la partie inférieure de la langue (Aristote !). Aussi dans les villes font-ils examiner cette partie par des officiers publics qui des fonctions de leur emploi furent nommés languageurs. Ils marquaient le porc ladre à l'oreille. Deux arrêts du parlement, rendus l'un en 1602, l'autre en 1667, permirent de vendre la chair du cochon ladre. Seulement ils obligent les charcutiers à la laisser dans le sel pendant quarante jours, et assignent un endroit particulier de la halle, consacré uniquement à cette vente.

La chair de ce dernier animal constituait donc sous des formes très variées, une partie importante et comme le fond de l'alimentation carnée des campagnards : « S'il n'y a du cochon, n'est jamais fête », affirme quelque part, en manière de dicton, un paysan du xvi<sup>e</sup> siècle. Le paysan de l'ancien régime apprécie ainsi l'animal « habillé de soie » et qu'au moyen âge on rencontre encore presque partout en troupeaux nombreux. On sait que jadis la valeur d'une forêt s'évaluait souvent par le nombre de pores qu'on y pouvait mettre à la glandée. Comme les Gaulois, les villageois possédaient des troupeaux de pores qu'ils envoyaient chercher leur nourriture dans les grandes forêts des seigneurs et des monastères. Au xv<sup>e</sup> siècle les nobles bretons louaient encore la glandée de leurs bois qui figurait souvent au nombre des droits d'usage que possédaient les habitants. La réduction de ces droits diminua le nombre des pores ; mais quoiqu'on les eût proscrits dans cer-

taines villes où leur chair pût être regardée comme malsaine, elle n'en resta pas moins la principale alimentation animale des paysans.

Pour les habitants du Périgord c'était la *maîtresse viande* ; pour tous la nourriture préférée. « Si j'étais roi, dit un campagnard dans un conte populaire, je mangerais tous les jours une soupe dont les trempes seraient de lard et le bouillon de graisse. » (Le P. Vanière, *Prædium rusticum*) (1) :

Presque partout, dans la porcellerie où la soue, petit réduit attenant à la maison, on entendait, on apercevait, on sentait le porc à l'engrais ; dans un recoin de la demeure, se trouvait le saloir en pierre ou en planches de chêne garnies de ferrements, dans lequel le lard était entassé. Quelquefois deux jambons pendaient à la cheminée ; des quartiers de lard étaient accrochés aux poutres de la chambre, au milieu de paquets d'ail, de bottes d'oignons et de raisins ridés. Dans les montagnes de la Franche-Comté le lard fumé était comme partout en grand usage, il communiquait à la soupe une agréable odeur. Mais ce régal n'était pas journalier, le dimanche et les jours de fête voyaient seuls ce léger appoint au menu ordinaire des repas qui se composait de légumes et de *sérat*. Dans le centre de la France la viande de porc jouit également d'une grande vogue : « Le

1. Conte populaire des environs de Brioude. Le second paysan dit : « Si j'étais roi, je ne porterais que des souliers bien ferrés ou des sabots de fer » ; le troisième : « Si j'étais roi, je garderais mes moutons à cheval. » (Albert Babeau : *Vie rurale dans l'ancienne France*, p. 96.)

nombre des pores excède celui des maisons, dit-on en Auvergne. Il n'est pas de famille, surtout dans les campagnes, qui ne tue un de ces animaux ; pour peu qu'elle soit à l'aise, elle en tue deux. C'est aussi pour ainsi dire la seule chair d'usage dans les villages (1). »

On n'en faisait pas usage tous les jours, car à cette époque les jours d'abstinence étaient nombreux. On s'en servait surtout, en quantité restreinte, pour relever le goût de la soupe et des légumes. Un chanoine du siècle dernier, qui avait fait ses humanités chez un curé de village, était logé et nourri, avec quelques condisciples, dans une pauvre chaumière, à la façon des paysans : « La nourriture, dit-il, était semblable au logement. On nous fournissait un pain pour quinze jours, du beurre, du lait, des œufs, du lard et quelques légumes. Les jours gras, avant de partir pour la classe, nous jetions chacun un petit morceau de lard dans trois pintes d'eau ; le soin en était confié à une vieille fille que nous désolions. Nous rentrions à midi ; une jatte de soupe, telle qu'on en sert à ces rustiques paysans de l'Auvergne, était notre unique mets ; le soir, on mangeait le lard... » Les cultivateurs peu aisés n'en mangeaient à coup sûr qu'une ou deux fois par semaine. Dans le Corrèjou, en Bretagne, ils se nourrissaient le dimanche, le mardi et le jeudi, de vache salée, de lard et de soupe de graisse ! Dans certaines contrées, les charbonnées ou tranches de lard grésillées à grand feu,

1. Statistique manuscrite du département du Puy-de-Dôme, rédigée en l'an XII par l'abbé Ordinaire (ALBERT BABEAU), *Le village sous l'ancien régime*, p. 96.

constituaient ce que l'on pourrait appeler le plat de résistance des paysans aisés, mais les plus pauvres n'en mangeaient pas tous les jours.

Le bœuf, le veau et le mouton n'ont jamais été consommés à la campagne que dans des proportions assez minimes. Les paysans mangeaient bien moins de viande de bœuf ou de mouton que de lard. Dans certaines régions la viande fraîche était pour eux un régal exceptionnel. « Pour de la chaire, disent les vigneronns du Vermandois, on en mange le jour de mardy gras, le jour de Pasques et le jour de la fette patron, lorsqu'on va aux noces (1). » « Dès le xvii<sup>e</sup> siècle, avant le dernier renchérissement, il est remarquable que l'ouvrier de métier, à plus forte raison le paysan, ne mangent de la viande qu'en de rares circonstances. On tue quelques bœufs au temps des moissons; le reste de l'année, les villageois se partagent d'office — une vieille tradition communiste l'exige — la chair de ceux que leurs propriétaires ont dû abattre par suite d'accident (2). » En certains pays où l'on ne mangeait de la viande qu'aux grands jours, on tirait de cet usage un vocable très imagé pour désigner les jours de fête, on les appelait « les jours de viande ». Dans le Berry, les paysans donnaient le nom d'*habit à la viande*, à leurs costumes des dimanches et des fêtes, parce que c'étaient les seuls jours où ils mangeaient de la viande. Dans la Bretagne, le bœuf et le veau ne figurent sur les tables rus-

1. ED. FLEURY. *Bailliage de Vermandois*, p. 124.

2. G. d'AVENEL. *Paysans et Ouvriers*, p. 233.

tiques que les jours de fête et de mariage. Dans les provinces du nord de la France, le paysan ne mange de viande de boucherie qu'aux jours de noce et d'enterrements, le mardi gras, à Pâques et à la kermesse.

Lisons l'ordinaire frugal, commun à toutes les familles d'un pauvre hameau de l'Anjou en 1737, alimentation qui ne s'était pas sensiblement améliorée avant 1789 et que l'on pouvait retrouver dans d'autres villages également pauvres de la même province : « Aucun fermier, ou paysan ne mange de viande et ne boit de vin chez lui à son ordinaire ; ils se nourrissent avec de la soupe au beurre, des légumes, des fruits, du laitage et du pain souvent très mauvais, entre autre les années où ils mettent du bled noir qui vaut quelquefois encore mieux que les autres grains avec lesquels ils le mêlent (1). » Dans la basse Normandie : « l'usage de la viande de boucherie est réservé aux grandes fêtes, et le lard n'est même un plat commun et presque quotidien qu'à la table des cultivateurs aisés (2). »

Si dans d'autres régions, les paysans avaient moins souvent encore de viande et même presque jamais, il n'en était pas partout ainsi. Les paysans des Dombes du <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècle, ceux du Roussillon du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle étaient privilégiés : ils se faisaient servir de la viande quatre fois par jour. Ils étaient des exceptions peut-être plus

1. DE BROG. *La France sous l'ancien régime*, tiré des mémoires sur les défrichements, marquis de Turbilly, p. 305.

2. ABBÉ P. D. BERNIER, *Paysans de la basse Normandie au XVIII<sup>e</sup> siècle*, p. 52.

difficiles à rencontrer que celles qui consistaient dans l'abstinence complète de ce genre de nourriture.

Il semble aussi contraire aux idées les plus répandues d'admettre de prime abord l'opinion d'un érudit moderne, d'après laquelle on aurait fait dans les campagnes de la basse Normandie « une plus grande consommation de viande au xvr<sup>e</sup> siècle qu'on ne le fait de nos jours » (1). « De 1450 à 1525, le populaire fait soixante-quinze années de bombance, et peut manger à sa faim. Sous Louis XI, en Normandie, les ouvriers mangent de la viande trois fois par semaine ; dans l'Est ils en mangent tous les jours, le prix de la viande ayant baissé considérablement (2). » Mais plus tard, il y eut surtout dans le Languedoc, un renchérissement subit et prolongé pendant plusieurs siècles ; ce qui fit que la consommation de la viande ne fut plus permise au menu peuple, d'où le proverbe : « Ail et viande, repas de richard ; ail et pain, repas de paysan (3) ». Il est certain aussi que dans certaines contrées les paysans n'ont pas cessé de recourir à ce genre d'alimentation pendant plusieurs jours de la semaine. Dans les montagnes du Rouergue, on se nourrissait toute l'année de bœuf salé, dont les quartiers pendus au plafond de la chaumière forçaient les visiteurs à se tenir inclinés (4). Dans la Champagne méri-

1. TOLLEMER. *Journal d'un sire de Gouberville*, 401.

2. GEORGES D'AVENEL : *Paysans et Ouvriers*, p. 155.

3. A Nîmes, où la consommation de la viande est présentement de 55 kilos par tête et par an, elle était tombée en 1590 à 1 kilog. 1/2 (G. d'AVENEL).

4. A. MONTEIL. *Description de l'Aveyron*, I, 24. Dans la haute Auvergne, on salait les vieilles vaches impropres au travail ;

dionale, il n'est pas de cultivateur qui n'ait au moins deux vaches, et souvent les manœuvriers en ont une. Ils ont aussi quelques moutons, surtout lorsque le village possède des pâturages communaux (1).

« Lesdits habitants, écrit-on en 1664, en parlant des paysans d'un village, ne font nourriture de bestial pour n'avoir bois, pasturages, ny communs. » Il faut conclure que ceux qui en avaient se nourrissaient de bestiaux ; les communaux étaient alors plus étendus que de nos jours ; le nombre des animaux de boucherie était relativement considérable (2).

Il n'est pas rare de rencontrer des bouchers dans beaucoup de villages. Dans l'Aube ils étaient très nombreux ; des bourgs de 700 à 800 âmes, en avaient trois ou quatre, et presque tous étaient dans l'aisance (3). On accuse les bouchers des campagnes, en 1789, de profiter de la hausse, « pour survendre » (4).

Dans d'autres provinces, l'alimentation était plus ri

après avoir été déposées dans un saloir, elles étaient desséchées au grenier. Dans la Franche-Comté la vache salée était connue sous le nom de *brési*.

1. *Archives de l'Aube*, G. 1181. En 1790, le cinquième des villages de ce département possédait encore des communaux (Albert Babeau. *La Vie rurale*).

2. Un rapport fait en 1722 signale un plus grand nombre de vaches qu'il n'y en a jamais eu dans certaines régions de la généralité de Paris (A. DE BOISLISLE, *Mém. des Intendants*, I, p. 674, 675). En 1670, on constate l'augmentation des bestiaux dans la généralité de Caen (*Corresp. administr. sous Louis XIV*, III, 848).

8. *Arch. jud. de l'Aube*.

4. *Cahiers des paroisses du Maine*, I, 155,

che encore. En Normandie, sous Louis XVI, les deux tiers des paysans auraient été des « laboureurs opulents aimant à étaler à l'envi leurs germes de magnificence dans la parure et la bonne chère ; ils sont même devenus gourmands », ajoute-t-on (1). « La nourriture des habitants, dit un curé de l'Anjou, en parlant de son village, même chez les moins aisés, était substantielle et abondante. Le pain dans lequel il n'entrait qu'un tiers d'orge sur deux tiers de blé était fort bon, et le cidre, plus ou moins affaibli par l'eau, ne manquait à personne. La soupe, au diner et au souper, était suivie d'un plat de viande ou d'œufs ou de légumes ; au déjeuner et à la collation, on avait toujours deux plats, beurre et fromage, puis souvent un troisième de fruits crus ou cuits ou secs, pommes, noix, etc. Les plats étaient servis entiers, sur une table couverte d'une nappe où chacun, muni d'assiette, de cuiller et de fourchette, mangeait suivant son idée (2). » Dans les inventaires relevés au XVIII<sup>e</sup> siècle, on fait mention de fourchettes, et les fourchettes servent surtout à manger des aliments solides, tels que la viande : « Ce qui prouve aussi qu'elle entrait dans l'alimentation ordinaire des paysans, c'est qu'un règlement de 1684 prescrit de donner aux collecteurs incarcérés pour retard dans le paiement de la taille une livre de viande, vingt onces de pain et une pinte de vin par jour. Or comme on le sait, les collecteurs se re-

1. HENRI BAUDRILLART, *La Normandie, passé et présent*, 1880, p. 92 (d'après Lepecq de la Clôture).

2. FRANÇOIS-YVES BERNARD, *Souvenirs d'un nonagénaire*, publiés par M. Célestin Port, 1880, I, 1301.

crutaient parmi les villageois de toutes conditions et souvent parmi les moins prospères (1). »

En résumé, la viande de boucherie ne fut pas inconnue de nos ancêtres. Si, dans certaines provinces et pendant des périodes de calme et de prospérité Jacques Bonhomme en fit souvent usage, comme de nombreux témoignages l'attestent, on ne peut pas cependant affirmer qu'elle fut un des éléments journaliers de son alimentation. Les dénominations si typiques d'habit à la viande, de « jours de viande », indiquent trop que son emploi n'était pas quotidien, et qu'elle ne paraissait sur les tables rustiques qu'en de rares circonstances. A la vérité, c'est que le haut prix des céréales forçait le peuple à consacrer à leur acquisition une trop grosse part de son budget (2).

Mais aux jours de fêtes, de réjouissances, les campagnards prennent leur revanche et se régalent joyeu-

1. ALBERT BABEAU. *Vie rurale*, p. 100.

2. Au xvi<sup>e</sup> siècle, mais à la fin, au xvii<sup>e</sup> et plus tard, la viande était trois fois moins chère que de nos jours, tandis que le blé coûtait le même prix qu'aujourd'hui, et les salaires n'atteignaient pas le tiers des nôtres : « Ce n'était nullement pour satisfaire le luxe délicat d'une poignée de gastronomes que les campagnards se débarrassaient très-souvent de leurs veaux à peine nés ; c'était par suite de la difficulté de les nourrir avec des vaches qui, réduites pendant l'hiver à une alimentation insuffisante, ne donnaient presque pas de lait. S'il avait fallu servir à la mère, pour rendre sa traite plus abondante, une ration quotidienne de ce son précieux que les paysans mettaient dans leur pain, et qui coûtait de 10 à 12 francs les 100 kilos, le veau aurait dû se vendre trop cher pour que les bouchers pussent l'achefer. (G. d'Avenel : *Paysans et Ouvriers* p. 227.)

sement. Avouez que c'est chose bien permise, puisque c'est chose rare. Il faut être témoin de la voracité des gens de la campagne pour croire à la quantité de viande que mangent aux noces, des hommes qui s'en excusent disant : « Nous n'en mangeons que là. » C'est une profusion de mets qui apparaissent, disparaissent et sont aussitôt remplacés ; et ce pendant deux jours entiers !

Le Paysan de l'Ancien Régime avait à côté de lui d'importantes réserves alimentaires : le gibier pullulait dans d'immenses forêts et de plus ravageait ses champs. Mais il lui était interdit, sous les peines les plus sévères, de le chasser et de s'en emparer pour le destiner à son propre usage. On peut dire que la chair du gibier fut très peu employée en dehors de la classe noble : le pays se trouvait ainsi privé d'une grande ressource d'alimentation.

Parmi les privilèges les plus chers à la noblesse, les plus funestes en même temps aux paysans, la chasse occupe sans contredit le premier rang. Reste des anciennes coutumes germaniques, elle était regardée par les seigneurs comme une de leurs prérogatives les plus précieuses. En conséquence, les peines les plus sévères, le carcan, la prison, le bannissement, la marque, les galères, la mort même, punissaient les vilains assez audacieux pour se livrer au braconnage sur les terres seigneuriales. Jamais lois ne furent plus rigoureuses et ne méritèrent mieux le nom de draconiennes. Les lois sur la chasse ne s'adoucirent que très tard. Elles étaient encore aussi dures sous le règne de Henri IV. Ce dernier roi, pourtant animé d'un bon vouloir en-

vers le peuple, reproduisit les peines rigoureuses édictées par François I<sup>er</sup>, et signa l'arrêt de mort de paysans coupables d'avoir protégé leurs champs contre les dévastations des bêtes sauvages. Un édit forestier de Louis XIV défendit, sous les peines les plus sérieuses, aux paysans et roturiers de quelque condition qu'ils fussent, de chasser même sur leur propre bien. En revanche le seigneur peut chasser partout. Nul ne peut enclore, fût-ce quelques arpents de pré ou de vignes. D'après la jurisprudence de Provence, les paysans ne pouvaient même pas, soit par convention ou autrement, stipuler en leur faveur le droit de chasse, parce que l'on considérait cet exercice comme susceptible de les détourner de leurs emplois ordinaires (1). Louis XIV fut le premier qui défendit aux juges « de condamner au dernier supplice, pour le fait de chasse de quelque nature que soit la contravention, s'il n'y a d'autres crimes mêlés, qui puissent mériter cette peine. » (2)

Le droit *voluptueux* de la chasse, comme l'appelle Pallu, commentateur de la coutume de Touraine, s'exerçait de diverses manières, ainsi que le droit de pêche, régi par la même législation : Le *jus chaciandi* et *pis-candi* s'exerçait par les seigneurs sur leurs propres terres ; le *jus garennæ* s'exerçait sur celles de leurs sujets, dans toute l'étendue de leur justice ou de leurs

1. LA RÉMONDIÈRE : *Les charges du paysan avant 1789* p. 111.

2. « Les grands seigneurs, dit Champier, prisent le pluvier ; aussi dans leurs terres est-ce un crime capital d'en tuer un, et ce crime ils le punissent trèsrigoureusement. » (LEGRAND D'AUSSEY).

fiefs (1). Les riches seigneurs pour se faciliter en tout temps le plaisir de la chasse, créèrent des garennes, et les rois et les princes des capitaineries. Bientôt les garennes à lapins devinrent si nombreuses, que les campagnes environnantes étaient infestées par ces animaux rongeurs qui, trouvant toujours quelque trou dans les clôtures, se répandaient dans les champs, dévorant les moissons jusqu'à la racine. Les paysans n'avaient aucun remède contre ce mal, car il leur était défendu de tuer le gibier. Tout au plus leur était-il permis de l'écarter des terres en l'effrayant avec des bâtons ou des pierres, mais sans jamais le blesser. L'abus des garennes dans la moindre gentilhommerie du royaume, amena de tels ravages dans certaines contrées, que des disettes s'en suivirent. Les cultivateurs ne cessent de déplorer l'abondance des lapins qui, à Vesneville (Seine-Inférieure) « mangent le tiers de la récolte », qui ailleurs « ruinent tout le canton ». Les cahiers du Poitou réclament vivement contre les garennes et le droit de colombier considérés comme très nuisibles à l'agriculture : « Les garennes, disent-ils, placées au centre du champ que le cultivateur couvre de ses sucurs, les fuies dont les volées innombrables dévorent les semences, devraient être détruites ou du moins les cultivateurs autorisés à repousser par la force ces ennemis de ses moissons. » La loi du 4 août 1790 devait répondre à ce vœu dans ses articles 2 et 3 (2).

1. H. BONNEMÈRE : *Histoire des paysans*,<sup>6</sup> III, p. 301.

2. LA RÉMONDIÈRE : *Les charges des paysans avant 1789*, p. 109.

Les procès intentés à ce sujet contre les seigneurs par les communes sont incalculables. Les parlements finirent par écouter les plaintes si justes des paysans, et créèrent quelques règlements pour restreindre le nombre des garennes ou les supprimer. Souvent les seigneurs ne consentaient à cette suppression que moyennant une nouvelle redevance en argent de la part des habitants.

Les villageois souffraient encore bien plus des capitaineries établies en terre royale, comme celles de Fontainebleau ou de Chambord. Là, la quantité de gibier était tellement considérable, qu'il était impossible de rien mettre à l'abri de la dent des cerfs, biches et sangliers entretenus à foison pour le plaisir des princes.

Tout était dévasté à dix lieues aux environs (1), et ce qui échappait aux bêtes n'échappait pas souvent aux ravages des seigneurs les jours de grandes chasses. Malheur aux champs qui se trouvaient sur le passage des chasseurs ! Vignes et moissons, tout était impitoyablement foulé aux pieds et renversé par les piqueurs, les chiens, les chevaux, les carrosses. Les chasseurs ne se gênaient pas pour traverser au galop de leurs chevaux les terres ensemencées ou couvertes de récoltes, pour lancer les meutes à travers les blés, renversant, piétinant, broyant

1. « On voit des cerfs et des biches errer auprès des maisons en plein jour. Dans l'Ile-de-France, le spectacle est encore plus lamentable. Les lapins ravagent des centaines d'arpents de terrain, les biches dévorent jusqu'aux légumes des jardins, les jeunes pousses des arbres, les pêcheurs et les vignes sont ravagés par les cerfs. » (MANESSE : *Les Paysans et leurs Seigneurs*, p. 162.)

tout sur leur passage. Si bien qu'une seule journée de plaisir détruisait en un clin d'œil les labeurs d'une année entière. « Un seul jour de plaisir, dit un cahier de 1789, prive la moitié de la province d'une année de subsistance. » — « Les abus auxquels les chasses donnaient lieu étaient portés à un excès d'autant plus insupportable que ce mal ne se trouvait compensé par aucune espèce de bien. On allait jusqu'à interdire la récolte des prés ou des moissons qui pouvaient servir à favoriser la population et à protéger l'enfance du gibier. Un nid de perdrix ou de faisans était une chose sacrée. Dans l'empire de ces capitaineries, les propriétaires n'avaient pas le droit d'établir des clôtures nouvelles, qui eussent garanti leurs champs des atteintes des bêtes nuisibles (2). » Le plaisir du roi ne souffrait aucun obstacle. Saint-Simon rapporte que certains seigneurs vassaux étaient tenus d'abattre une certaine quantité de toises de murs de leurs parcs, en cas que la chasse « s'adonnât à y entrer ». Car rien ne devait arrêter le plaisir du suzerain. Ainsi toujours les enclos, les jardins des particuliers devaient être ouverts aux officiers de chasse, lorsqu'ils le requéraient, etc. cela se faisait le plus souvent fort brutalement.

1. On ne pouvait couper les orges avant la Saint-Jean, ni arracher de mauvaises herbes dans les champs avant la ponte des perdrix ; et il était interdit de mener paître les bestiaux dans les herbages servant de retraite au gibier. (Ordonnances et arrêts de règlements de 1624, 1640, 1658, 1660, etc.)

2. L. MANESSE : *Les Paysans et leurs Seigneurs avant 1789*, p. 160.

La Fontaine ce hardi frondeur des vieux abus », a merveilleusement peint, dans sa fable du *Jardinier et son Seigneur* tous les désordres qui se passaient en cette occasion. Aussi le pauvre villageois paye-t-il chèrement l'aide qu'il a imprudemment sollicitée.

Certains seigneurs, jaloux de leurs droits, faisaient enlever les fusils des paysans et tuer leurs chiens. Souvent défense leur était faite d'avoir des chiens pour la garde des métairies. Les gardes qui portaient d'ordinaire les armoiries des châtelains poursuivaient avec ardeur les braconniers.

Cependant il n'en était pas partout de même ; les villageois dans certaines contrées avaient la liberté de prendre de petits oiseaux avec des filets traînants, dans les clairières des forêts. Ils pouvaient aussi « tendre leurs rais aux videocos et aux manvis et piper en la forêt ». Le tout, pourtant, moyennant une redevance pécuniaire (1).

Le droit de chasse, comme tout monopole, avait fini par pousser de telles racines, que les gentilshommes les plus philanthropes le regardaient, au XVIII<sup>e</sup> siècle, comme très naturel, et se figuraient sincèrement qu'il avait toujours existé. Les vassaux, eux, ne s'étaient pas habitués à ce privilège, et l'on sait de quelles âpres réclamations il fut l'objet dans les cahiers de 1789.

On voit par tout ce qui précède, qu'il était impossible au paysan de faire de la forêt son garde-manger habituel. Ce fut regrettable, car avec la quantité in-

1. L. MANESSÉ. *Les paysans et leurs seigneurs*, p. 165.

croyable de bêtes sauvages qui l'environnaient, il aurait pu améliorer son ordinaire avec grande facilité. Qui voudrait pourtant garantir que, dans ce temps, comme dans le nôtre, il ne se trouva point quelques hardis braconniers, paysans matois et rusés, faisant fi de toutes les défenses, bravant toutes les menaces, aimant mieux risquer la corde que de laisser lièvres et lapins brouter trop à leur aise le thym et le serpolet. Les campagnards n'ont certainement pas attendu la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle pour inventer les collets et goûter aux gibelottes !

Si le paysan mettait quelquefois la poule au pot ou à la broche, il ne lui était point permis, et pour cause, de traiter les pigeons de même façon. Ces derniers étaient pourtant assez nombreux, trop même, puisque les cultures en pâtissaient, mais ils n'appartenaient pas au paysan. Jacques Bonhomme avait le droit d'élever des volailles, par contre défense lui était faite de s'occuper des pigeons, et des peines aussi sévères que celles qui régissaient la chasse lui étaient réservées s'il outrepassait cette interdiction. Dans la coutume de Normandie, fort restrictive à cet égard, aucun roturier ne pouvait ambitionner d'avoir un pigeonnier, car c'est une marque de maison noble. Salvaing ajoute à ce sujet qu'il ne doit pas être permis au roturier de faire de la chair de pigeon les délices de sa table, ni de gaspiller ses grains à la nourriture de ces oiseaux, d'autant qu'ils fuient les maisons basses et malpropres du paysan (1). On s'explique dès lors que ces volatiles fussent

1. LA RÉMONDIÈRE. *Les charges des paysans avant 1789*, p. 107.

l'objet d'une sollicitude toute particulière, Henri IV les défendit par une protection effective consistant à punir d'une effroyable amende de 20 livres et *même du fouet*, ceux qui s'étaient laissés aller à tirer sur les pigeons qui à cette époque s'abattaient par milliers, dévorant tout sur les champs ensemencés. On ne pouvait les tirer même sur ses propres terres, et des paysans se virent condamner au fouet pour trois jours et même aux galères pour ce crime (1). Ainsi, les pigeons comme le gibier, devaient être regardés par le manant comme chose sacrée ; il ne lui était permis ni de se défendre contre eux ni de se nourrir de leur chair. Des plaintes les plus vives se firent entendre sous le règne de Louis XIV contre l'extension des colombiers. Colbert s'en émut et résolut d'arrêter la multiplication prodigieuse des fuies qui devenaient un véritable fléau pour le paysan. Cependant les nombreuses plaintes insérées dans les cahiers de 1789 montrent assez que les mesures prises ne furent pas d'une grande efficacité.

Le paysan jouissait-il d'une plus grande liberté pour la pêche ? Malheureusement, non. Elle était souvent soumise aux mêmes réserves ou à des privilèges aussi onéreux pour le cultivateur. En vertu de ces droits, le justicier pouvait créer des étangs pour la pêche, par le barrage des cours d'eau, au risque de convertir les terrains supérieurs en marécages insalubres, de perdre

1. GUYOT. *Institut. féodales*, VI, 821. Les lois sur la chasse semblaient partout protéger les bêtes, comme si elles étaient des hommes, et poursuivre les hommes comme s'ils étaient des bêtes !

ainsi pour la culture des cantons tout entiers. La France d'autrefois était parsemée d'innombrables étangs que l'on appelait garennes d'eau. Il en existait un grand nombre dans les domaines des grandes abbayes et leur exploitation en était fort bien entendue. Au peuple, au paysan, étaient réservés les poissons inférieurs, les barbillons ; les grenouilles lui étaient aussi dédaigneusement abandonnées. Les bourgeois se contentaient de la perche, de la tanche et du barbeau. Quant aux riches, ils avaient les carpes, les brochets, les saumons, les truites ; toutes les meilleures espèces des étangs et des rivières leur étaient destinées.

Il est vrai qu'à l'occasion l'étang voisin pouvait fournir au paysan quelque beau poisson qu'il n'eût pas été prudent peut-être de laisser surprendre par le seigneur ou ses gens de justice.

Le poisson constituait déjà autrefois le régal ordinaire des populations maritimes. Vu la durée et les difficultés du transport les populations de l'intérieur ne pouvaient guère s'offrir de poisson frais. Heureusement, sur les côtes de l'Océan et de la Méditerranée, on connaissait l'art de saler le hareng pour le conserver. Le hareng était le plus accessible de tous les poissons pour la bourse de l'homme de labeur. Il jouait un rôle assez considérable dans l'alimentation du peuple. Un laboureur recevait souvent pour sa journée « un pain de petit poids, un gallon de cidre ou de bière, cinq œufs et un hareng » (1). C'était lui que l'on donnait

1. L. MANESSE. *Les paysans et leurs seigneurs avant 1789*, p. 253.

dans les hôpitaux, que l'on distribuait en aumônes. On pratiquait la pêche du hareng depuis un temps très ancien et : « Calais, dit Legrand d'Aussy, se vante d'avoir été la première de nos villes qui ait connu la pêche du hareng ». Le maquereau lui aussi avait sa place sur la table populaire, mais son emploi était loin d'être aussi considérable que celui du hareng (1). Il paraît même que la chair salée de la baleine et quelques autres gros cétacés furent, sous le nom de *craspois*, en honneur, chez les populations maritimes.

1. Au nombre des revenus de l'évêque d'Auxerre en 1290, figure une redevance de trois mille maquereaux. D'après une si grande quantité et en considérant la situation d'Auxerre loin de la mer, l'on peut imaginer quelle devait en être la consommation dans les environs (*Histoire de l'Église et de la ville d'Auxerre*, par l'abbé Le Bœuf). (Legrand d'Aussy), II, 103.

### CHAPITRE III

La boisson a moins d'importance sans doute que les aliments solides pour les travailleurs agricoles. Le paysan ne buvait-il que de l'eau ? Lorsque la récolte de la vigne ou les fruits des pommiers faisaient défaut, il était obligé de recourir à cette boisson. Un intendant dit en 1698, en parlant du Périgord : « Cette province a perdu dans les années de disette le tiers de ses habitants ; ce qui reste est réduit au seul breuvage de l'eau, qui est contraire à leur naturel. » Mais plus tard il en sera autrement : « Le vin est la boisson chérie des paysans pauvres et riches ; aussi l'ivrognerie est-elle le vice par excellence (1). » « Le vin est commun à tous en France, dit-on à la fin du xvi<sup>e</sup> siècle, aux enfants, filles, serviteurs, charretiers, et tous autres (2). »

Au Moyen âge déjà le vin était la boisson usuelle du

1. BAUREIN. *Variétés bordelaises*, 2<sup>e</sup> édit., III, 23.

2. Discours sur les causes de l'extresme cherté qui est aujourd'hui en France, 1596, éd. Fournier. *Variétés historiques*, V, 14163.

Français. Toutes les provinces produisaient du vin au témoignage des chroniqueurs, car la vigne était cultivée sur la totalité de notre territoire, dans les départements même où l'on boit aujourd'hui de la bière et du cidre. En Normandie, le vin, ce qui surprend au premier abord, est consommé aux <sup>xiii</sup><sup>e</sup> siècle et <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, en une notable quantité. Outre ce qu'en apportent la Seine et la mer, l'étendue des vignobles est faite alors pour nous étonner. En effet ce n'étaient pas seulement les gens aisés qui buvaient du vin. L'usage en était, sinon habituel, du moins assez fréquent dans les classes rurales. Malgré les progrès du cidre au <sup>xiv</sup><sup>e</sup> siècle, chaque village, à cette époque, possédait au moins un établissement où on offrait de la bière et du vin (1). Dans les régions du Nord on cultivait également la vigne ; la Picardie, pays à cidre aujourd'hui, ne buvait autrefois que du vin. Toutefois, comme la température n'a pas varié depuis deux mille ans en Europe, il est facile d'augurer que les raisins de Normandie, de Picardie, de Bretagne, d'une maturité le plus souvent imparfaite, ne donnaient qu'un liquide peu alcoolique, sujet à aigrir et incapable de se conserver. C'est pour ce motif qu'au rebours de ce que nous voyons maintenant, le vin nouveau était toujours plus haut prisé que le vin vieux, on l'absorbait « tout chaud », suivant l'expression villageoise, avant que l'acide acétique y eût fait des ravages, et souvent on l'additionnait de miel (2). Cette incapa-

1. GEORGES D'AVENEL. *Paysans et ouvriers*, p. 215.

2. En Normandie des vignes ont existé dans la partie la plus septentrionale, dans le pays de Caux.

citée à produire du bon vin ne s'appliquait pas aux districts du Midi, ayant pour eux le soleil; cependant tous les crus aujourd'hui renommés sont modernes, et presque tous les crus renommés jadis sont complètement oubliés. Jean-Jacques Rousseau ne dédaignait pas le vin du paysan des provinces méridionales, qu'il trouvait noir et grossier, mais désaltérant et sain (1).

Nos pères n'épargnaient pas les quolibets aux vins de mauvaise qualité; ils appelaient le vin d'Avranches: « tranche-boyau; le vin de Laval: rompt-ceinture; le vin du Cotentin ou du pays d'Auge: tord-boyau. » « Les Bretons, dit Legrand d'Aussy, prétendaient qu'il y avait trois choses qui valaient mieux en Bretagne que dans tout autre pays de France: les chiens, les hommes et le vin. François I<sup>er</sup>, devant qui un noble breton soutenait ce vaniteux paradoxe, répliqua: « Pour les hommes et les chiens, il peut en être quelque chose; mais pour les vins, je ne puis en convenir, étant les plus verts et les plus âpres de mon royaume. » Là-dessus il raconta l'histoire plaisante d'un chien qui, ayant mangé, près de Rennes, une grappe de raisin, sentit incontinent dans le ventre une telle aigreur que pour se venger, il aboya de colère contre la vigne. » Peut-être le roi-chevalier avait-il raison, car il est peu question, à notre époque, de vin breton. Dans l'Ouest le vin était parfois si vert et si âpre qu'on lui donnait le nom caractéristique de grince-dents, nom qui suffit pour faire connaître sa mauvaise qualité.

1. *Émile*, II, 64,

Les gens de l'Ouest recherchaient les vins « français » c'est-à-dire récoltés dans l'Ile-de-France, et les habitants de cette dernière province importaient les produits de Bourgogne et du Centre.

Les produits trop variables influaient sur la quantité et la cherté du vin (1). Tantôt il était d'un prix aussi élevé qu'aujourd'hui ; tantôt il n'égalait pas la valeur du tonneau, et l'on s'en félicitait, parce que le vin bon marché faisait oublier au peuple la misère qui l'accablait (2). Dans ce cas, le cultivateur en achetait quelques fûts ; beaucoup avaient aussi une vigne pour leur consommation personnelle. Souvent même dans les provinces vinicoles, la piquette était la boisson commune du paysan. On jetait de l'eau sur le marc pressuré ; on faisait pour l'usage des garçons de charrue du petit vin, qu'on appelait du *travin* en Auvergne et du *rapé* en Bourgogne. « Tout le monde mangeait le même pain ; la distinction odieuse du pain blanc et du pain bis n'avait pas lieu dans cette maison. Pour le vin, comme le père de famille en usait peu et qu'il n'en avait pris l'usage que fort tard, il n'en buvait que du vieux. La mère de famille ne buvait que de l'eau, que son mari n'avait pas eu de peine à l'engager à rougir seulement par une idée de vin ; les enfants buvaient tous de l'eau, sans exception. Les garçons de charrue

1. THÉRON DE MONTAUGÉ. *L'agriculture... dans le pays toulousain*, p. 83.

2. En 1691 le vin de Noisy-le-Sec vaut 16 l. le muids. Dans la haute Auvergne le vin vaut en 1780, 8 francs l'hectolitre ; en 1790, 25 francs l'hectolitre.

et les vigneronns buvaient un vin qui leur était beaucoup plus agréable que celui du maître ne leur aurait paru : c'était le vin du pressurage passé sur un *rapé* de rale de raisin (1). » On ne buvait pas le vin, seulement pendant les repas ; on en offrait pour souhaiter la bienvenue à un hôte et pour sceller un marché, il semblait qu'il eût un rôle dans les relations sociales.

Plus d'un de ces textes dont s'éclaire la vie privée à cette époque montre l'usage du vin chez les paysans de la condition la plus vulgaire dès qu'il s'agissait de recevoir des hôtes. On voit par l'un de ces textes que la femme d'un valet charretier ayant à traiter deux hôtes qui lui étaient survenus : « mist la table, du pain et noys pour mangier, et bailla deux pos *pour aler quérir du vin en la ville* ». Dans les montagnes de la Franche-Comté, aux environs de Pontarlier, le vin était conservé dans les bonnes familles en certaine quantité, du *meilleur qu'on trouvait*, est-il dit, et de *la meilleure qualité*. Mais on n'en servait que dans les grandes circonstances et dans les cas de maladie : « Nous en avions, dit un mémoire, pour notre mère, malade de langueur depuis dix ans, et rien ne la soutenait que cela. » L'eau-de-vie y était d'un usage plus rare que le vin (2). « Mais, dit encore notre chroniqueur, on buvait facile-

1. *La vie de mon père*, publiée en 1779 (RESTIF DE LA BRETONNE).

2. L'eau-de-vie appanait sur les tables, à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, sous le nom d'eau d'or, d'eau de vin, d'eau éternelle, ou d'eau ardente.

ment la goutte, quand on se réunissait pour causer affaires ou nouvelles (1). »

L'ivrognerie ne date pas de nos jours : « De tous les cantons de la France, dit Champier en parlant de l'Artois et du Hainaut, il n'en est aucun où l'on soit aussi porté à l'ivrognerie. Non seulement les hommes, mais les femmes mêmes s'y font une gloire de boire beaucoup ; et ce défaut augmente à proportion qu'on avance vers la Flandre autrichienne, comme il diminue à mesure qu'on pénètre dans la Picardie (2). » Les cabarets, les tavernes, comme on dit alors, sont fort nombreuses au moyen âge et sous l'ancien régime, elles se répandirent au xiv<sup>e</sup> siècle : la clientèle ne leur manque pas. « Dans le pays où l'on cultive la vigne, dit M. Siméon Luce, comme il n'est besoin d'aucune autorisation pour vendre le vin au détail, il y a presque autant de tavernes que de propriétaires de vignobles. » Dans les pays qui ne produisent pas de vin, on ne s'en prive pas pour cela et le même historien nous signale en Normandie un certain nombre de tavernes de cidre. On cite d'autre part une paroisse du Nivernais qui ne possède pas cinq cents âmes, mais qui a huit cabarets sans compter les guinguettes. Dans tous ces établissements, on boit suivant les contrées : de la cervoise, de la bière, du cidre, du poiré, du vin surtout, et ce dernier liquide, sans doute pour cultiver la consommation, est souvent mêlé de gingembre. Les cabarets ont attiré dès cette

1. ABBÉ SUCHET. *Paysans franc-comtois des environs de Pontarlier*, p. 18.

2. LEGRAND D'AUSSY. *Vie privée des Français*, I, p. 3.

époque l'attention de la police ; l'on se plaint que les hommes y dépensent le dimanche, au grand détriment de leurs femmes et de leurs enfants, ce qu'ils ont gagné pendant la semaine ; déjà dans les tavernes « se sont entreprinces conspirations et meurtres et aultres délitz avec infinité de blasphèmes, contre l'honneur de Dieu, bruitz et tumultes contre le repos public ». En 1638, un certain Étienne, du diocèse de Soissons, traduit en justice pour des propos blasphématoires, donne à ses juges une excuse que connaissent bien aussi nos tribunaux correctionnels : « Il ne savait pas ce qu'il faisait ayant trop bu à la taverne. » Une réglementation devient nécessaire : un village de Champagne ne réclame pas moins que la peine de mort contre les taverniers et ceux de leurs clients domiciliés dans le pays. A la fin du xvr<sup>e</sup> siècle, l'autorisation du seigneur (1), ou même celle du roi, est exigée pour établir un débit de boissons ; de plus la taverne ne s'ouvre qu'à des heures déterminées ; dans certains pays, les étrangers ont seuls le droit d'y mettre les pieds (2).

C'avait été le rêve du moyen âge d'empêcher le vin « étranger » de venir faire concurrence à celui du cru,

1. Cette autorisation rappelle le droit de banvin. Écoutons Legrand d'Aussy : « Le seigneur commençait par publier son ban ; c'est-à-dire qu'il faisait annoncer sa vente par un crieur public ; ensuite il la tenait ouverte exclusivement, et seul, pendant quelque temps (quarante jours), et ce n'était qu'après ce temps écoulé que les autres pouvaient ouvrir la leur. Encore fallait-il son aveu. Tel est le droit qu'on appelle : *droit de banvin*. »

2. BRUN FÉLIX. *La vie privée du paysan*, p. 42.

et par « étranger » l'on entendait tous ceux qui ne sortaient pas des pressoirs de la seigneurie ou de la ville. L'idéal semblait être de maintenir un prix de vente réglé, en chaque localité, sur le prix de revient. En Languedoc, Gascogne, Provence, dans tout le Midi, chaque bourgade se condamne à absorber son vin, jusqu'à la dernière goutte, par ordre de M. le Maire, et à le payer au prix fixé par arrêté municipal. Jurats et consuls tiennent la main à ce que les aubergistes n'achètent pas d'autres futailles que celles des habitants, et c'est par une faveur tout exceptionnelle que le curé est autorisé parfois à introduire, pour sa provision, quelques pièces du dehors (1).

La culture de la vigne demeura libre en France jusqu'à Charles IX. Alors, elle eut à subir des épreuves qui ne purent rien, du reste, contre sa nature exubérante. En 1566, Charles IX, abusé comme Domitien, ordonne d'arracher une partie des vignes, dont la *trop grande abondance causait la disette*, ne comprenant point que ce n'était pas les vignobles, mais les affreuses discordes civiles et l'anarchie qui rendaient le pain et la viande rares. Un édit royal décida que les vignes n'occuperaient à l'avenir, que le tiers du terrain dans

1. GEORGES D'AVENEL : *Paysans et ouvriers*, p. 240. Claude Gauchet a décrit la vendange avec des accents de vérité. Il nous montre le mesnager, qui, prévoyant le beau temps, retient ses vendangeurs pour le lendemain ; voici « le conducteur de la joyeuse bande » qui assigne à chacun sa tâche, surveillant les filles, qui, « friandes de nature » et « glouttes » cueillent des raisins, et « n'en séparent point trois, qu'ils ne mangent des deux ».

chaque canton, les deux tiers devaient être convertis en labours et prés. En 1577, Henri III reprenant cet édit recommanda aux officiers « d'avoir attention qu'en leur territoires les labours ne fussent délaissés pour faire plants excessifs de vignes ». En 1731, sur la demande de tous les intendants, on renouvela et l'on étendit à toute la France une loi qui interdisait toute plantation de vignes dans toutes les provinces, croyant arrêter par là la disette des grains (1). C'était tuer le produit français par excellence, et ruiner notre principale exportation. Ainsi, pour remédier à tant de misères qui accablaient le paysan, on s'arrêtait aux mesures les plus insensées et qui ne pouvaient qu'augmenter encore le mal (2).

On peut faire une remarque générale applicable à toutes les boissons anciennes, c'est l'habitude des aromates qui se perpétue jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle ; non seulement on dépense du soufre pour conserver les tonneaux, mais encore de l'anis vert, de la coriandre pour donner un bon goût au vin et du gingembre pour augmenter sans doute sa saveur.

Dans les provinces où la vigne était peu cultivée et où elle disparut complètement plus tard, les paysans

1. *Correspon. de Grimm et de Diderot*, II, p. 73.

2. « Dans le Maine, l'Orléanais, en Normandie, en Ile-de-France, point n'était besoin d'opposer de barrières à l'envahissement des ceps; ils se retiraient d'eux-mêmes; leur rendement était trop faible, une vingtaine d'hectolitres à l'hectare dans le bassin de la Seine, le vin obtenu ne rapportait souvent pas plus que les céréales et coûtait beaucoup plus à produire » (Georges d'Avenel, p. 239).

buvaient de la bière et du cidre. Pour ces deux boissons, surtout pour le cidre dont la consommation en France est plus récente que celle du vin, les observations recueillies remontent moins haut. De même que pour le pain, l'avoine jouait un grand rôle dans la fabrication de la bière. La bière ou cervoise faite avec cette dernière céréale était consommée par la classe pauvre parce qu'elle était moins chère que la cervoise fabriquée avec l'orge et le blé. Au xvi<sup>e</sup> siècle et au xvii<sup>e</sup> siècle la cervoise était encore d'un usage populaire dans la Haute-Normandie, surtout dans la généralité de Rouen. Une circonstance donne l'idée de l'importance relative de cette dernière boisson en Normandie. L'impôt jusqu'à un moment avancé du xvi<sup>e</sup> siècle néglige le cidre. Il frappe au contraire la cervoise et la bière comme produit de grande consommation. La fabrication de la bière est représentée par de nombreux brasseurs et donne lieu à d'importantes corporations.

Dans les provinces du Nord, la bière jouit d'une plus grande vogue encore. On peut dire quelle en est la principale boisson. Dans les Flandres, elle est tellement appréciée, qu'un voyageur raconte avoir vu suspendre au cou des enfants à la mamelle, une grande bouteille en forme de biberon et remplie de bière, afin de les habituer de bonne heure à ce breuvage (1) ! Au xviii<sup>e</sup> siècle la bière de Cambrai était réputée la meilleure de France.

Le fermier fait ordinairement sa provision de bière.

1. *Archives du Nord de La France*. Nouvelle série, II, p. 518.

Il loue, à certaines époques, des *chaudières ambulantes* montées par des industriels, dont c'est la profession de parcourir le pays « en brassant » pour le compte d'un chacun.

On n'épargne alors ni le grain, ni la cuisson, ni les préparations, ni les ingrédients nécessaires afin que la bière soit de qualité supérieure et qu'elle se conserve longtemps. En 1773, l'interdiction des chaudières ambulantes, dont le grand inconvénient aux yeux du Conseil d'État était de faciliter la fraude des aides, excite d'unanimes réclamations. Dans le seul district de Doullens, cette mesure impopulaire eut pour effet de réduire quinze cents familles à boire de la bouillie et de l'eau (1).

Au moyen âge les paysans de la Normandie et de la Bretagne, aujourd'hui places fortes du cidre, ne consommaient pas une grande quantité de ce dernier liquide. La culture du pommier, sur une grande échelle, ne remonte dans l'Ouest qu'au xiv<sup>e</sup> siècle, comme celle de l'olivier dans le Sud-Est. Le cidre ne prend un développement considérable qu'au xv<sup>e</sup> siècle dans la Basse-Normandie; de là il gagne la Haute-Normandie, qui semble y avoir longtemps résisté. Cette boisson

1. *Archives de la Somme*. — Depuis longtemps les paysans du Boulonnais et de l'Artois avaient adopté une bouillie dont voici la recette: « Son bien lavé, houblon et miel, faire bouillir avec une quantité d'eau suffisante pour emplir la chaudière; quand la liqueur est passée, y délayer le levain de froment; verser le tout dans des barriques qu'on bouche après la fermentation. » (*Le Patriote Artésien*, 252.)

était dans la classe rurale plus ancienne qu'usitée ; du moins elle ne jouait pas le rôle principal. On en buvait en Normandie dès le <sup>xii</sup><sup>e</sup> siècle, mais à titre accessoire, et c'était, selon toute apparence, un breuvage fort aigre, car on lit que des saints en burent par esprit de pénitence. Les moines et les chanoines de quelques communautés s'en faisaient attribuer une certaine quantité sous la forme de dîme et sans doute dans un esprit moins austère de mortification. Plus tard la culture des pommiers s'étant améliorée, les produits obtenus furent de meilleure qualité : « Le cidre, c'est l'avoine des chrétiens ! » s'exclame, dans un élan d'enthousiasme, certain Normand fanatique, « souvent on voit l'homme opulent le préférer au vin de Bourgogne, et toujours le travailleur y trouver son réconfort (1) ».

La culture du pommier se répandit plus tard en Picardie. A mesure que la vigne disparaît du sol picard, le pommier à cidre se propage.

Dans telle région où, à la fin du <sup>xviii</sup><sup>e</sup> siècle, on voyait récolter vingt mille pièces d'un vin de qualité très suffisante, il n'existe plus, à cent années de là, vingt journaux de vignobles (2). Le pommier tend à détrôner le cep, parce qu'il est plus approprié au climat et parce que la renommée du cidre va grandissant. Le

1. Petites affiches. — DE CALONNE : *La Vie agricole sous l'ancien régime dans le Nord de la France*. — En 1787, les états provinciaux de Caen attribuent au manque de cidre et de poiré l'affaiblissement physique des habitants de nombreuses paroisses et la mortalité qui les décime depuis plusieurs années.

2. DE BEAUVILLE *Hist. de Montdidier*, II, 304.

paysan s'était adonné résolument à cette nouvelle culture qui lui procurait de grandes ressources : en 1741, la Picardie qui demandait autrefois à l'élection de Neufchâtel une énorme quantité de cidre se suffit dorénavant à elle-même.

La Champagne elle-même accepta le pommier à cidre. Les pommes sauvages y jouaient déjà un rôle d'appoint dans les mauvaises années. On les brassait alors « pour mettre sur des mares de raisin, afin de faire du vin destiné aux domestiques ». En Lorraine c'est également un pis aller pour les paysans pauvres, qui n'ont rien de mieux à boire, lorsque le vin est trop cher et que la récolte de raisin a manqué. Dans ce cas on va dans les bois pour ramasser les fruits des pommiers sauvages, que l'on respectait alors dans les exploitations forestières avec beaucoup plus de soin qu'aujourd'hui ; ces pommes, et sans doute aussi les poires de même provenance, se vendaient au bichet ou au tendelin : on en fabriquait de la *pique* très bien nommée à cause de son acidité.

Le démon de la gourmandise a peu d'empire sur le paysan de nos vieilles provinces. Il demeure indifférent même aux attraites des denrées coloniales, dont l'introduction commence à révolutionner les habitudes alimentaires de nos grandes villes.

Le sucre était peu connu dans les campagnes. Sur lui nous n'avons de documents qu'à partir de 1576, auparavant les prix devaient en être excessifs, et d'ailleurs il n'était guère employé que comme médicament. Au xvi<sup>e</sup> siècle il vaut encore cinq fois plus que

de nos jours, mais ensuite il baisse rapidement, et presque sans interruption.

Le miel, produit indigène, a beaucoup d'importance tant que le sucre reste cher. La culture des abeilles, des mouchettes suivant l'expression ancienne, est alors fort répandue, et le miel satisfait à presque tous les emplois auxquels s'appliquent maintenant la canne ou la betterave : « Grâce à Dieu, mon bon peuple ne tombe pas dans la mollesse, écrit vers 1761 un vieux curé du Boulonnais; le sucre reste encore chez le pharmacien ; les plus riches fermières seules en ont, dans leurs armoires, pour le cas de maladie, quelque menue provision bien serrée à côté de deux ou trois bouteilles de vin. Sur les mille habitants de mon village, je suis convaincu que neuf cent cinquante n'ont jamais bu ni du vin, ni du café. Le café n'est connu que des bourgeois qui y trempent leurs lèvres aux jours de fête et, je le crois, bien plutôt pour pouvoir le dire à leurs voisins, que par goût pour cette liqueur très vilaine et enivrante ».

« Le reste de mes paroissiens a bu du vin par hasard (1), je veux dire que les fermiers, en allant payer leur terme de Saint-Jean et de Noël à leur propriétaire, sont reçus à dîner par celui-ci, ou par son intendant, et ces jours-là on offre un verre de vin après le cidre. Moi-même, aux jours de grande fête, je me laisse aller à cette prodigalité. J'ai cru parfois être agréable à un petit fermier,

1. En 1761, la vigne avait quitté depuis longtemps le sol du Nord de la France. Elle était remplacée par le pommier à cidre.

qui m'avait fait quelque corvée très obligeamment et que je voulais récompenser, en lui offrant un verre de vin, je notais curieusement qu'il buvait toujours en faisant une grimace et en secouant la tête (1). »

Que sur les mille paroissiens du vieux curé, neuf cent cinquante n'aient jamais entendu parler du café, ce n'est pas surprenant, puisque Paris le connaissait à peine un siècle auparavant. Une circonstance particulière l'avait mis à la mode sous Louis XIV. Le chef de l'ambassade de Mahomet IV au grand roi offrait le café dans les somptueuses réceptions qui éblouissent alors le « tout Paris » et les invités du ture prirent l'habitude d'user du café comme d'un objet de grand luxe (2).

De toutes les denrées qui ne sont pas de nécessité première, il n'en est pas une dont le commerce se soit aussi rapidement développé. En 1750, la compagnie des Indes le vendait à Paris 45 sols (5 fr. 85) la livre (3). Plus tard la guerre d'Amérique ayant fait considérablement augmenter le prix du sucre et le prix du café, la consommation diminua même parmi les classes élevées. Legrand d'Aussy écrivait en 1761 « qu'il pensait qu'à la paix, la mode du café reprendrait son cours. » Legrand d'Aussy ne s'est pas trompé. S'il ressuscitait, il verrait qu'il n'y a pas actuellement que *« les dames de la première qualité qui font arrêter leurs carrosses aux boutiques des cafés les plus fameux pour s'en faire*

1. D'HÉRICAUT, *Les Mémoires de mon Oncle*, 53.

2. DE CALONNE; *La Vie agricole dans le Nord de la France*, 223.

3. *Idem*, 220.

*servir à la portière sur des soucoupes d'argent* (1). » Les habitants de nos campagnes en font aujourd'hui une consommation remarquable.

En résumé la nourriture des cultivateurs et des manouvriers de l'ancien régime, fournie directement par les produits du sol, participait de la nature de ces produits, sans être excessive ou insuffisante dans les années ordinaires. Un Allemand qui parcourut la France au commencement du xvii<sup>e</sup> siècle ne pouvait assez s'extasier sur la richesse de ses productions. Il admire ses bois et ses pâturages servant à faire paître le gros et le menu bétail, la quantité de viande, de lait, de beurre, de fromage, de laine qu'ils produisent. Il signale l'abondance de la volaille et du gibier et s'exprime ainsi dans son journal : « Si l'on consommait dans un an dans les autres pays, le même nombre de chapons, de poules et de poulets qu'on fait ici disparaître en un jour, il serait à craindre que l'espèce n'en pérît (2). » Ce tableau, qui s'appliquait à l'ensemble de la France, pouvait être vrai sous Louis XIV dans quelques cantons où la défaut des communications maintenait l'abondance et le bon marché des vivres : « Le gibier, la volaille, la chair de boucherie, dit un voyageur, étaient donnés presque pour rien en Bretagne, un veau bien gros et gras n'était vendu que trente sous (3). » En pareil cas, le paysan, s'il ne s'enrichissait pas, consommait lui-

1. *Dictionnaire du commerce*, édition de 1741.

2. ZODOCUS SINCERUS (Just Zinzerling). *Voyage dans la vieille France*.

3. JANVIN DE ROCHEFORT. *Voyage d'Europe*, p. 211.

même ce qu'il ne pouvait vendre. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, Voltaire parlera de « l'affluence des nourritures excellentes » que les campagnes apportent à toutes les villes de France. L'étranger, dit-il, est étonné de l'abondance qu'on y trouve (1). Lorsque Goëthe pénétra dans l'Argonne, en 1792, à la suite des armées allemandes, il se prit un jour de pitié pour deux jeunes garçons âgés de quinze ans qui avaient été réquisitionnés pour lui fournir des chevaux. Il voulait partager avec eux le pain de munition dont il se nourrissait; ils le refusèrent, et comme Goëthe leur demanda ce qu'ils mangeaient à l'ordinaire, ils répondirent: « de bon pain, de bonne soupe, de bonne viande, de bonne bière. » Et Goëthe ajoute: « pain blanc, pain noir, est le véritable schibboleth, le cri de guerre, entre les Allemands et les Français (2). »

Après avoir passé en revue tous les aliments que Jacques Bonhomme pouvait se procurer, selon ses ressources, il nous faut dire quelques mots sur sa manière de vivre et examiner s'il fût toujours en possession du bien-être qu'il méritait par son travail, son courage et son opiniâtreté.

1. *Dictionnaire philosophique*, au mot *Population*.

2. GOËTHE. *Campagne de France*.

## CHAPITRE IV

Autrefois, le paysan mangeait souvent dans des écuelles de terre ou de bois. Outre les plats et les écuelles de poterie, qu'on qualifie avec un certain dédain de « terrasse » ou de « terrasserie », les campagnards possédaient des plats et des assiettes d'étain ; ils étaient fiers de les étaler sur leurs dressoirs et sur leurs tablettes, ils y mettaient aussi des pots, des « potagers » ou soupières, des brocs à bec, des gobelets d'étain (1). Le luxe des fermières est dans le nombre de leurs plats d'étain, dont elles font parade (2). La faïence n'apparaît chez les paysans que sous Louis XV. A cette époque, les ménagères étalent sur leur buffet ou dans leur « vaisselier » dix à douze assiettes avec un saladier et quelques plats de faïence (3). Dans le Languedoc, au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle, la faïence est réservée

1. Trois pintes, onze écuelles, trois plats de fin estain. Inventaire de laboureur, 1479.

2. MONTEIL, *Desc. de l'Aveyron*, II, 133.

3. Quatre assiettes de faïence-laboureur, 1722.

aux personnes de distinction que les paysans reçoivent et aux fêtes de village (1). Fabriquées spécialement pour eux, ces pièces de céramique populaire, avec leurs fleurs, leurs coqs et leurs personnages peints en couleurs crues sur un émail brillant, éclairent de leur aspect gai l'intérieur sombre de la chaumière. Comme les bouteilles, les verres sont rares ; chez les laboureurs et chez les vignerons dans l'aisance, on trouvait des timbales d'argent. Mais ces dernières étaient cependant plus difficiles à rencontrer que les gobelets de bois. Il y avait peu d'argenterie dans les campagnes. Outre les timbales, on trouve dans beaucoup de pays des tasses d'argent, qui servent particulièrement à goûter le vin et qui sont quelquefois façonnées en forme de gondole. Mais d'ordinaire les cuillers sont d'étain ; les fourchettes sont d'acier ou de fer. Il y a des manouvriers qui ont vingt-trois fourchettes et quinze cuillers. Manger la soupe avec une cuiller était une expression proverbiale pour indiquer un certain degré d'aisance. Peu ou point de couteaux ; chaque convive sans doute apporte le sien. On ne trouve de couverts d'argent, et encore en petit nombre, que chez les gros fermiers, les curés qui ne sont pas réduits à la portion congrue, et quelques juges seigneuriaux d'ordre supérieur. N'oublions pas deux meubles se rattachant à l'alimentation et qui sous l'ancien régime occupaient une place prépondérante dans le foyer domestique : le bane à sel, sorte de meuble à base carrée où l'on enferme la provision de sel

1. P. VANIÈRE, *Prædium rusticum*, II.

de la maison (1) ; et la huche, que dans certaines provinces on appelle la met. Que son couvercle soit plat ou en dos d'âne, elle est faite d'ordinaire en bois de chêne et sa longueur est de quatre ou cinq pieds : « la met de chesne propre à faire du pain » est l'indice caractéristique de la nourriture la plus usitée ; elle se rencontre dans les chaumières comme dans les maisons bourgeoises sous Henri IV (2).

On vit frugalement, s'en tenant aux vieilles mœurs, et la santé publique s'accommode à merveille d'une « diette austère » (3), quantité d'anciens le prouvent par la verdeur de leur vieillesse. Pénétrons dans l'intérieur du paysan et donnons quelques exemples de sa vie intime.

Dans le panégyrique naïf et touchant que Restif de la Bretonne consacre à la mémoire de ses parents, nous assistons au souper de la famille ; on ne saurait se rendre mieux compte de la vie des gens de campagne, des gens aisés, bien entendu : « Tous les soirs au souper, le seul repas où la famille pouvait être réunie, le père se voyait comme un patriarche vénérable à la tête d'une maison nombreuse : on était ordinairement vingt-deux à table y compris les garçons de charrue et les vigneron qui étaient batteurs en hiver, le berger et deux servantes. Le père de famille se plaçait au bout, devant le feu, sa femme à côté de lui, à portée des plats à servir, car elle seule se mêlait de la cuisine ; les ser-

1. GOETHE. *Campagne de France*, œuvres, X, 66.

2. ALBERT BABAUD. *Vie rurale dans l'ancienne France*, p. 251.

3. DESMARS, p. 46.

vantes qui avaient travaillé tout le jour, étaient assises et mangeaient tranquillement ; ensuite les enfants de la maison dont l'âge seul réglait le rang ; puis le plus ancien des garçons de charrue et ses camarades ; ensuite les vigneronns après lesquels venaient le bouvier et le berger ; enfin les deux servantes qui ne pouvaient dérober aucun de leurs mouvements (1). »

Maitres et valets mangent donc partout à la même table ou à la même « gamelle » et la table de l'ouvrier ne diffère pas beaucoup de celle des fermiers.

Notre paysan n'est jamais insensible aux plaisirs de la table, et ne perd pas une occasion de se les procurer. Il ne lésine pas quand c'est d'eux qu'il s'agit : « On célèbre par de véritables banquets toutes les circonstances solennelles de la vie... et ces banquets ont un caractère tellement public que le premier venu, un passant, peut s'y inviter. On ne donne pas de noces sans confectionner une ou plusieurs tartes dont tous, même les étrangers, peuvent réclamer leur part. Le diner a-t-il lieu dans une taverne, l'usage est de payer aux compagnons qui se trouvent là ce qu'on appelle l'avantage de la noce. En certains endroits, celui qui se remarie doit à qui en fait la demande un pot de vin pour secondes noces, faute de quoi on le monte sur une charrette et on va le jeter, avec forces huées, dans un rivièrre. Ce qui donne à ces banquets un caractère tout public, c'est que l'habitude est d'y apporter chacun son écot. Aux repas de noces, notamment, il y a un personnage

1. RESTIF DE LA BRETONNE : *La Vie de mon père*, 1779.

désigné sous le nom de maître gouverneur des noces, qui est chargé spécialement de recueillir cet écot (1). »

Claude Gauchet, poète du xvi<sup>e</sup> siècle, dans le *Plaisir des Champs* nous met sous les yeux quelques peintures vraies de la vie rurale. Il nous fait assister à la fête d'un village. La fermière attend l'auteur et des hôtes distingués, le jour de saint Samson, fête de Beauvau ; elle prépare tout pour le repas (2) :

Fournit de bancs sa salle et de mets sa cuisine  
Et courant çà et là, les bras à demy nuds  
Fait tirer du pouiller les chapons retenus...

Puis c'est le tour du gras cochon et du « gras aigneau ». Les hôtes arrivent dès le matin ; ils vont d'abord à la messe basse ; en sortant ils aperçoivent « un bragard échauffant sur l'orme du carrefour... pour loger les joueurs d'instrument. » Autour on voit déjà.

Folâtrer et jouer la petite jeunesse  
Qui ferait volontiers le soleil avancer  
Afin que l'heure fust que l'on doit commencer...

Après le déjeuner, l'on retourne à la grand'messe ; les hôtes sont placés dans le chœur ; le fermier Pierrot et son fils chantent au lutrin avec le vicaire ; puis l'on revient dîner à la ferme :

1. V. SIMÉON LUCE, p. 64 et 65 in FÉLIX BRUN : *La Vie privée du paysan*, 78.

2. CLAUDE GAUCHET, Dampmartinois, « aumônier du roi » : le *Plaisir des Champs* publié en 1583.

Nous montons à la chambre, où la verte feuillée  
Est mise tout autour, maint bonne herbe meslée  
Sur l'aire se respand, rendant une senteur,  
Qui réjouit le nez et conforte le cœur.  
Ja la table est ouverte et proprement rangée,  
La serviette autour : dessus, le gras jambon  
De saulge et de laurier lardé, se trouve bon  
Par ceux qui n'avaient pas (estant de la paroisse)  
Voulu manger devant qu'avoir ouy la grand'messe.

Après le dîner, tandis que les vieillards font l'éloge du passé, on voit entrer, précédés de deux violons, deux jeunes compagnons, qui présentent aux hôtes deux « targes dorées » ou bassins, dans lesquels on jette un ou deux testons ; puis ils se retirent après avoir invité à la danse la fille du fermier Pierrot-(1).

Le goût des réunions et des plaisirs était tel que l'hiver même ne les faisait pas cesser ; tandis que les nobles et les bourgeois avaient leurs soirées, les paysans avaient leurs veillées. Antique usage qui se retrouve dans l'Est comme dans l'Ouest de la France. Noël du Fail a dépeint, au xvi<sup>e</sup> siècle, les *veillais* de la Haute-Bretagne, avec le pinceau vif et sûr d'un témoin oculaire (2). Ces veillées se sont perpétuées en Bretagne aux deux derniers siècles et même jusqu'à nos jours. Elles portaient au xvii<sup>e</sup> siècle le nom de *fileries* et de *rendues nuitales*, et souvent elles étaient accompagnées de danses.

A la fin du siècle suivant, les filles laissaient encore passer leurs fuseaux par des trous pratiqués dans le

1. ALBERT BABEAU. *Vie rurale dans l'Ancienne France*, p. 263.

2. NOËL DU FAIL : *Contes d'Eutrapel*, XI.

plancher, de telle sorte que si les fils se cassent, les garçons placés dans la salle basse les rapportaient au prix d'un baiser et d'une histoire : « Rien n'égale, dit l'auteur qui raconte ce fait, la maladresse des filles dans ce canton ; on n'y voit point d'écheveaux sans reprise (1). » Il y avait aussi des réunions connues sous le nom de *cuiseries de pommes*, où l'on faisait des confitures de pommes arrosées de cidre doux (2).

Ce besoin de se réunir pour passer les longues soirées d'hiver n'est pas particulier à la Bretagne ; il se rencontre aussi dans les fermes du Languedoc, dans les montagnes de l'Auvergne, en Bourgogne (écreignes) et en Champagne (veillées). En Picardie, les femmes et les filles du village se réunissent tantôt chez l'une, tantôt chez l'autre, quelquefois dans les muches, vastes souterrains très communs dans la contrée. Le babil est le principal attrait de ces assemblées connues sous la dénomination de séries en Picardie, d'écraignes en Hainaut ; le travail n'en est que le prétexte. Au milieu de la pièce pend une petite lampe, que chacun fournit à son tour, et tandis que les doigts agiles font tourner le fuseau, les conversations vont leur train. On disserte sur les qualités et les propriétés de la filasse ; on rapporte les aventures récentes ; on s'élève parfois jusqu'aux nouvelles de la guerre et d'État ; on parle de l'apparition des esprits, de la puissance des sorciers ;

1. CAMBRY : *Voyage dans le Finistère*, I.

2. PAUL SÉBILLOT : *Littérature orale de la Haute-Bretagne*. n. I p. III, IV ; *Contes populaires de la Haute-Bretagne*, 1880, 305-306.

on propose des devinettes. On se confie mutuellement le secret de ses affaires. On mange « son saoul » des « rastons » faits sur place « en ung bon feu, de bure, œufs, farine et fourmaige ». On joue « à souffler au charbon » (petit bonhomme vit encore) ; et quelquefois on danse « à la cornemuse d'un bregier » (1).

Des lois sévères interdisent aux garçons d'entrer dans les écreignes et aux filles de les y recevoir ; ce qui n'empêche pas que les premiers ne s'y glissent, et que ces dernières ne les y reçoivent avec grand plaisir... L'auteur en attribue la cause aux couvets, sortes de chaufferettes en terre que le luxe fait pénétrer dans les écreignes : « A peine y furent-ils introduits, continue-t-il, qu'on s'aperçut que le feu qu'ils contenaient était aussi propre à cuire qu'à chauffer ; on résolut donc de l'employer au premier usage. On se munit d'une infinité de friandises, qui furent comme les agrès du couvet : des châtaignes, des macujons, des oignons, des topinambours. La conversation... dégénéra en propos de gourmandise :

« — Ma commère, disait l'une, voulez-vous des châtaignes ? — Non, ma commère, j'ai des navets. — Eh bien, ma commère, donnez-moi un navet, je vous donnerai deux châtaignes. »

« Durant ces vains dialogues, le temps coule, l'ouvrage est en l'air ; le fuseau ne sert qu'à remuer ce qui cuit dans le couvet. Il s'enflamme, le feu gagne, le fil et la

1. *Histoire de Jehan d'Avesnes*, citée par JOUANEUX, *Étude sur le patois picard*, 139 (Baron A. DE CALONNE : *La vie agricole sous l'ancien régime*, p. 257).

quenouille s'en ressentent, l'écreigne même est en danger. On s'effraie, on crie : les garçons qui sont toujours aux aguets, *quærentes quem devorent*, entrent sous prétexte d'éteindre le feu (1)...»

A certaines fêtes religieuses, la famille a ses réjouissances ; tandis que la bûche de Noël pétille au foyer, on célèbre le réveillon, avec les châtaignes et le vin blanc ; l'on tire les Rois au milieu des cris de joie et, le jour de Pâques, le maître de la maison distribue à tous les siens des œufs teints de diverses couleurs. En Bourgogne, on égorge le porc à la Saint-Martin, en tâtant les vins nouveaux ; à d'autres jours on fait la traditionnelle tourte au fromage, et les familles festinent les unes chez les autres (2).

Les poètes du xvi<sup>e</sup> siècle n'ont pas, comme ceux du xvii<sup>e</sup> et du xviii<sup>e</sup>, l'horreur du mot propre et l'amour de la périphrase ; on peut donc trouver chez eux des peintures exactes et précises de la vie rurale qu'on ne rencontre plus dans les pastorales plus rapprochées. Certains poètes du xvi<sup>e</sup> siècle ont cherché avant tout, la vérité ; c'est pour cette raison que nous donnerons des extraits d'une œuvre du sieur de Pybrac, dans laquelle il décrit les principales occupations d'un

1. *Mémoires de l'Académie des sciences, inscriptions, belles-lettres, beaux-arts*, ci-devant établie à Troyes en Champagne ; 3<sup>e</sup> édit., 1768, p. 109, 115. Ces mémoires sont attribués à André Lefèvre et à Galey. (ALBERT RABEAU : *La vie rurale dans l'ancienne France*, p. 218.)

2. CRÉDÉ, Verrien-la-Boussolle, *Bulletin de la Société archéologique de Sens*, XI, 398.

ménage de paysans et où il nous montre la ménagère va quant à la préparation du repas. Nous reproduisons les passages les plus caractéristiques, rejetant tout ce qui nous éloignerait par trop de notre sujet (1).

Après un préambule trop long sur le plaisir des champs, il nous montre le paysan, se levant dès le point du jour à l'époque des moissons :

Adonc sur le matin, quand il entend passer  
Se voisins, qui s'en vont la javelle amasser  
Dedans le champ coupé, au liet point ne s'amuse ;  
Ains d'un saut se levant, sa paresse il accuse ;  
Esveille Marion, qui ronflant reposoit,  
Et voudrait bien encor dormir si elle osoit :  
Il la haste d'aller; elle enfin prend courage  
Et d'un désir égal se met à son ouvrage,  
Se coiffe promptement, ne lui chaut se parer...  
... Au point du jour s'en va dans son jardin cueillir  
Des choux ou des pourreaux pour les mettre bouillir;  
Après dans son mortier un peu de safran broyé  
Et tire du charnier un petit morceau d'oie :  
Jette tout dans le pot qu'elle met sur le feu,  
Du vent de son poulmon allumant peu à peu  
Les bûchettes qu'elle a ès taillis amassées,  
Et pour les mieux porter, en faisceaux entassées.  
Mais avant que vouloir couper de son cousteau,  
Le pain déjà rassis où le tendre tourteau,

1. Ce petit poème, publié en 1575, chez Frédéric Morel, à Paris, est assez plat. Mais il contient des traits peints sur le vif, Il fut interrompu par la douleur que causa au sieur de Pybrac la mort de son fils.

Joignant ses noires mains à deux genoux se jette,  
Fait sa prière à Dieu qui point ne la rejette...

Ce qu'elle lui demande c'est :

... Que sa bonté daigne en toute saison  
En douce paix tenir sa petite maison...  
Que leurs enfants communs les tavernes hanter  
Ne vueillent, ne jamais les truans fréquenter :  
Que la fille qui ja preste à mary se montre,  
Avec petite dot, par heureuse rencontre,  
En honneste maison ils puissent héberger  
Chez quelque laboureur ou chez un bon berger :  
Que l'usurier meschant, qui dès longtemps aguigne  
Et hume de ses yeux le closeau de leur vigne,  
En ses papiers journaux ne les puisse accrocher :  
Ou le soldat larron, qui pille et qui saccage (1)...

Ayant ainsi prié des deux mains elle coupe  
Des tranches de pain bis pour en faire la soupe,  
Y meslant quelque peu d'un fromage moisi  
Qu'entre plusieurs elle a dans la paille choisi,  
Propre pour au brouet donner saveur et poincte  
Et pour renouveler la soiffe déjà esteinte :  
Puis prend le pot en main, le rince de clair eau,  
Par un degré tremblant dévale en son caveau,  
D'un muy presque failly, qui à peine dégoutte,  
Enfin son petit pot elle emplit goutte à goutte ;  
Hastive s'en reva là-haut, où sur un aïz  
De ce sobre disner dresse l'unique mets,  
Le charge sur son chef, et courant d'allégresse  
Va trouver son mary que la faim déjà presse ;

1. Les guerres, les gens de loi, les commis des aides et les usuriers des villes étaient autrefois les fléaux du paysan.

Car depuis le matin qu'à l'œuvre il s'est rangé,  
Sans cesse travaillant, il n'a beu ny mangé.  
Tous deux au coing du champ se couchent dessus l'herbe,  
Et pour table et buffet n'ont qu'un faisceau de gerbe,  
Là mangeant gayement leur potage et leur chair  
Ils boivent à l'envy...  
Ayant donc ainsi pris ensemble leur repas,  
La femme s'en reva au logis pas à pas  
Et laisse le mary qui, courbé teste nue  
Affublé seulement du ciel et de la nue,  
La faucille à la main, ne cesse de couper  
Le bled, jusques à tant qu'il faille aller soupper.  
Phébus est lors couché...  
Du champ à l'heure il part, ses outils il emporte,  
Et trouve Marion qui l'attend sur la porte :  
Se mettent à soupper d'un appétit pareil.  
Mais après le repas pour tromper le sommeil  
Comptent des temps heureux de leur chaste hyménée,  
Ou devisent des grains qu'ils auront cette année,  
Ou de seps se courbant au poids de leurs raisins,  
Sans détracter jamais de l'honneur des voisins.  
Le mary plus lassé le premier se dépouille ; .  
Elle chiche du temps, met au flanc sa quenouille  
Et remouillant ses doigts achève son fuseau,  
Ou dévide au rouet un entier escheveau,  
Puis, sans faire nul bruit, près du mari se couche...

Le lendemain, il faut s'éveiller de bonne heure ; car  
c'est jour de fête. Marion se lève la première, allume  
le feu, égorge un oison, le plume, et saisissant un  
cochon de lait :

Elle le prend, le tue, et le pèle et l'embroche  
Et le fait compagnon de l'oyson à la broche

Elle y ajoute un chapon, que son mari tue d'un coup  
de bâton sur le toit où il s'est réfugié.

Mais le mari Colin observe qu'il ne faut pas passer.

Le matin d'un tel jour sans avoir oui messe.

Il tire donc

Du coing de son estable un cheval ou jument,  
Le bride, et faist servir son paletoc de housse,  
Monte léger dessus, et prend sa femme en trousse.  
Le cheval talonné commence à galoper.

La messe terminée, on revient à la maison ; la bande  
des amis et déjà arrivée. Colin s'excuse sur le curé :

Notre curé est long il s'en faut à luy prendre

Puis convie ses hôtes à se mettre à table.

A la peau du cochon la brigade s'empoigne...  
Le dîner se passe à causer et à rire...

Mais à la fin, on se plaint des malheurs du temps et  
des maux de la guerre.

Faut-il que nous soyons encore en danger  
De voir nos champs couverts de soldats estrangers.

Le paysan de l'ancien régime vit au milieu de ses  
instruments de travail, de ses bestiaux, et de ses  
champs, sa chaumière est l'abri, où il se repose en

paix lorsqu'il a payé ses impôts. C'est qu'il n'a pas seulement à lutter contre le sol et les intempéries pour conquérir sa subsistance ; il faut qu'il lutte contre les obstacles que les institutions lui opposent. Obéissant sans le savoir à cette loi de la nature qui veut que l'homme aspire à rendre sa condition meilleure, il multipliera, souvent en vain, ses efforts pour y parvenir. A coup sûr, sa condition, toute précaire qu'elle soit, vaut mieux que celle de ses pères. Sait-il que ses pères étaient serfs, gens de mainmorte, de « pœsté », attachés à la glèbe, corvéables et taillables à merci, enlacés dans tous les liens du réseau féodal ? (1)

1. ALBERT BABEAU. *Vie rurale dans l'ancienne France*, p. 253.

## CHAPITRE V

L'abondance de certaines provinces et de certaines années, qui rendait, dit-on, le paysan paresseux (1), n'empêchait pas la disette et la pénurie de se produire en d'autres temps et en d'autres lieux.

Les famines ont été assez fréquentes aux siècles derniers : les unes produites par les guerres civiles ou étrangères, les autres par l'insuffisance des récoltes et les entraves apportées au commerce des blés.

Les nations étaient trop rapprochées pour que leurs récoltes ne fussent pas influencées souvent par les mêmes excès de froid, de pluie ou de sécheresse. Les chroniques anciennes, où nos pères consignaient leurs observations sur les divers fléaux qui désolaient l'agri-

1. GUY-COQUILLE. *Histoire de Nivernois*, 1622, p. 337. — BOUTAINVILLIERS. *Etat de la France*, II, 154, 399 (Dauphiné, Touraine).

culture, nous renseignent à ce sujet. Il n'est pas rare de les voir signaler en Allemagne, en Italie, en Angleterre, en même temps qu'en France, une cherté de grains ou une famine, suivie d'une mortalité exceptionnelle, dont ces divers pays eurent à souffrir. A plus forte raison des phénomènes météorologiques analogues devaient-ils affecter fréquemment les divers fiefs qui constituent à présent notre territoire français. Toutefois, à côté de ces désastres communs à l'Europe ou à la France, que nous révèle la hausse continuelle des prix du blé, il y avait des disettes locales, des avaries partielles auxquelles les provinces limitrophes auraient pu remédier en se prêtant un mutuel secours. Mais le grain circulait difficilement. La famine va et vient ; elle se promène de l'Est à l'Ouest et visite tantôt une province, tantôt l'autre. C'est un fléau familial. On s'y attend, on s'y résigne, ainsi qu'à une force indomptée de la nature (1).

Les guerres étaient également une des principales causes des disettes : une guerre était une entreprise de dévastations ; on commençait au printemps, on vivait aux dépens de l'habitant, on brûlait les maisons, on ravageait les moissons, on mettait tout à feu et à sang, et quand arrivait l'automne, on s'arrêtait, on prenait ses quartiers d'hiver, pour recommencer au printemps suivant. Quand une région avait servi, selon l'expression consacrée, de théâtre aux hostilités, elle était ruinée pour de longues années. Au XIII<sup>e</sup> siècle ce fléau ne sévit

1. G. D'AVENEL, *Paysans et ouvriers depuis 700 ans*, p. 125.

que de temps entemps — trop souvent déjà — mais au xiv<sup>e</sup> siècle, quand éclata la guerre de Cent Ans, la moitié de la France fut perpétuellement ravagée. On vit alors se constituer des bandes, célèbres sous le nom de compagnies. Ces bandes de soldats de profession, recrutés dans la lie de toutes les classes, étaient formées du rebut de la société, passant d'un camp dans l'autre, se donnant au plus offrant et prêts à toutes les besognes. Ils ne respectaient personne, mais c'étaient les paysans surtout qui avaient à souffrir de leur voisinage, car on ne risquait rien de s'attaquer à eux ; ils devaient donner à ces routiers leur argent, leurs grains, leurs bestiaux ; s'ils refusaient, on incendiait leur grange ou leur étable, et en quelques heures toute leur fortune, tout leur avoir se dissipait en fumée. Pendant les guerres de Religion, la France eut à subir le fléau de cinquante années non interrompues de massacres, de pilleries et de carnage. Sept armées catholiques et sept armées protestantes, puis les ligueurs, mirent le pays à sac, et promènèrent alternativement ou ensemble tous les malheurs et tous les crimes par toute la France. Un contemporain nous a laissé le détail des villages brûlés, des maisons détruites et incendiées, des hommes égorgés, des femmes violées. Le malheureux paysan n'avait pas le temps de respirer, de se reconnaître, de savoir ce qu'il était et pour qui il était ? Dans les campagnes du Vivarais, le blé était devenu sans prix, et le paysan pour ne pas mourir de faim fut obligé de se nourrir d'un pain fait d'écorce d'arbre, de coquilles de noix et d'amandes, « de vieux tuiles et briques, mêlés

avec quelques poignées de farine d'orge, d'avoine, et de son » (1).

Il arriva que les moments où « la France » était la plus heureuse furent souvent ceux où « les Français » étaient le plus malheureux. Le pays faisait l'admiration du monde et le désespoir de ses habitants. Durant la guerre de Trente Ans, lorsque les tailles, en maintes provinces, ne se recouvraient plus qu'au moyen d'archers et de garnisaires, lorsque les sergents du roi enlevaient les meubles, puis les portes et le toit même, jusqu'au loquet des cabanes et qu'une foule de contribuables, ruinés, vagabondaient par la campagne, on dansait à la cour, trois fois de suite, un ballet qui avait pour titre : « La félicité dont jouit la France » (2) ! On s'occupait peu à la cour des habitants des campagnes. On les considérait comme des personnes de basse et vile condition. Il n'y avait plus de serfs ; il y avait toujours des vilains. A peine les regardait-on sinon pour s'en étonner (3).

Des témoins autorisés n'ont-ils pas dit qu'à certaines époques et dans certaines provinces les paysans étaient réduits « à paître l'herbe à la manière des bestes » ? Qui aurait pu en douter, lorsqu'aux États généraux de 1614, Savaron l'attestait dans les termes les plus pathétiques à Louis XIII, en ajoutant : « Cela est tellement

1. BONNEMÈRE : *Histoire des paysans*, p. 303.

2. G. D'AVENEL : *Paysans et ouvriers*, p. 93.

3. Comme La Bruyère dont le fameux et saisissant tableau des paysans de son époque date de 1689,

vrai que je confirme à Votre Majesté mes biens et mes offices, si je suis convaincu de mensonge ».

Pendant les guerres de la Fronde les pauvres ahaniers eurent à subir d'effroyables misères. Les troupes du prince de Condé lui-même, se livraient sous ses yeux aux excès les plus violents. Turenne, son adversaire, va peut-être nous montrer la contre-partie de ces scènes effrayantes : « Cette armée, dit Dom Carlier, de laquelle le pays attendait la délivrance commit de grands ravages dans les cantons. »

Pendant la période française de la guerre de Trente Ans, mêmes calamités s'abattent sur Jacques Bonhomme : « Les gens de guerre, tant Français qu'étrangers, ne se contentant pas de vivre, mais encore pillant les meubles et ustensiles, prenant les bestiaux, dégradant et démolissant les maisons pour en avoir les matériaux, dans la facilité qu'ils rencontraient de débit dans tous leurs pillages (1). » En 1634, la misère reste aussi horrible, les soudards de tous les partis continuent à mettre la France à sac.

Au mois de novembre 1643, les États de Normandie protestent contre les pilleries des soudards, représentent la taille levée « par des compagnies de soldats, traînant après eux la désolation en tous lieux... ces soldats coupant, brûlant les portes des maisons, démaçonnant les granges, battant les blés, les vendant à vil prix, ainsi que les pailles à demi-battues, chargées encore d'une partie de leur grain..., enlevant tous les bestiaux... »

1. Registre du Parlement, 30 avril, 7 mai, 7 juin, p. 652,

D'autres témoignages viendront confirmer les effets désastreux de disettes : « Je pense, écrivait Guy Patin en 1661, que les Topinambous sont plus heureux dans leur barbarie que ne le sont les paysans français d'aujourd'hui ; la récolte n'a pas été bonne (1). »

« Sans mentir quand une chère année  
Stérile en blé, nous est du ciel donnée,  
C'est en ce temps qu'un esclave enchaîné  
Parmi les Turcs n'est pas plus mal mené... »

L'année 1662 présente le même spectacle, le paysan est aussi malheureux. Malgré tout « à la cour, écrit Guy Patin (7 février), on ne laisse pas de danser fortement le ballet, bien que la famine soit en campagne, principalement à Orléans, à Tours, en pays du Maine et ailleurs... » — « En 1662, dit un historien de la Champagne, il y eut une terrible famine ; les paysans se nourrissaient de racines et d'herbes des champs (2). » — « La disette a été très grande en la province de Normandie et presque partout le royaume », écrit un bourgeois de Caen en 1663. « On voit par toute la France une pauvreté publique et générale », dit Guy Patin en décembre de cette même année. « Je ne vois, écrit de Bretagne, M<sup>me</sup> de Sévigné, que des gens qui me doivent de l'argent et qui n'ont pas de grain, qui couchent sur la paille et qui pleurent (3). »

1. Lettres de feu M. Guy Patin, II, 245.

2. BOURQUELOT, II, 223.

3. M<sup>me</sup> DE SÉVIGNÉ, Lettre du 9 juin 1680.

Les troubles de la Fronde avaient porté un coup fatal aux réformes agricoles de Sully. Colbert trouva le trésor vide. Depuis que les seigneurs et l'armée pillaient peut-être un peu moins, les agents du fisc semblaient avoir pris à tâche de les remplacer, la main royale couvrait tout, mais on ne la sentait guère que par la griffe du fisc. Rien ne peut peindre la terreur profonde que le nom seul de gabelle répandait dans les campagnes. C'était pour les paysans un être réel, un vampire insatiable, ils lui avaient donné un corps, comme à ces fantastiques visions qui peuplent les ténèbres pour l'enfant ignorant et peureux.

Les commis des aides et le collecteur étaient redoutés du campagnard.

Tous les jours au milieu d'un champ  
Par la chaleur, par la froidure,  
L'on voit le pauvre paysan  
Travailler tant que l'année dure,  
Pour amasser par son labeur  
De quoy payer le collecteur !

On peut lire ces mauvais vers, rédigés en style de complainte; ils dépeignent au XVIII<sup>e</sup> siècle la situation du paysan, qui ne fut souvent allégé des obligations seigneuriales que pour retomber sous le poids plus écrasant des impositions royales.

La récolte de 1692 manqua par la persistance des pluies : « On vit les marchands reprendre aussitôt toutes leurs allures ordinaires... pour faire renchérir les grains (1)... »

1. DE LA MARRE, *Traité de la police*, II, 1038.

La récolte de l'année suivante ne fut pas plus abondante. A un été froid et humide succéda un hiver prématuré : les raisins et tous les autres fruits firent défaut : « Jamais de mémoire d'homme on n'avait vu une telle saison, ni une année si stérile en toutes choses (1). » Il fallait remonter aux années 1661 et 1662, de sinistre mémoire, pour trouver le pendant d'une pareille misère.

En 1694 toujours la famine, qui n'est à bien dire qu'un accès aigu dans une maladie passée à l'état chronique.

« Vos peuples meurent de faim, disait un écrit anonyme qui fut remis à Louis XIV et que l'on attribue avec raison à l'Archevêque de Cambrai, la culture des terres est presque abandonnée... Au lieu de tirer l'argent de ce pauvre peuple, il faudrait lui faire l'aumône et le nourrir. »

La famine reparut aussi terrible qu'en 1662 et cette fois pour ne plus cesser jusqu'à la fin du règne de Louis XIV : « Ils manquent de pain, dit Taine en parlant des paysans, pendant les vingt-cinq années suivantes, et meurent par troupeaux ; j'estime qu'en 1715 il en avait péri près d'un tiers, six millions, de misère et de faim (2). » L'hiver de 1709 fut épouvantable et dépassa en horreurs tous ses devanciers.

1. *Journal inédit* de GILLES HUREL. Bibl. Nat. F. Baluze, n° 1356, § 4.

2. « Ainsi, continue Taine, pour le premier quart de siècle qui précède la Révolution, la peinture bien loin d'être trop forte est trop faible, et l'on va voir que pendant un demi-siècle et davantage, jusqu'à la mort de Louis XV, elle demeure exacte, peut-être même au lieu de l'atténuer faudra-t-il la charger. »

« En 1725, dit Saint-Simon, au milieu des profusions de Strasbourg et de Chantilly, on vit, en Normandie, d'herbes des champs. Le premier roi de l'Europe ne peut être un grand roi s'il ne l'est que de gueux de toutes conditions, et si son royaume tourne en un vaste hôpital de mourants à qui on prend tout en pleine paix. »

En 1739, d'Argenson écrit son *Journal* : « La disette vient d'occasionner trois soulèvements dans les provinces, à Ruffec, à Caen et à Chinon. On a assommé sur les chemins des femmes qui portaient du pain... M. le duc d'Orléans porta l'autre jour au conseil un morceau de pain, le mit devant la table du roi et dit : « Sire, voilà de quel pain se nourrissent aujourd'hui vos sujets... » -- « Dans nos cantons de Touraine, il y a déjà plus d'un an que les hommes mangent de l'herbe. » — « Le roi interrogeant l'évêque de Chartres sur l'état de ses peuples, celui-ci répondit que la famine et la mortalité y étaient telles, que les hommes mangeaient l'herbe comme des moutons et crevaient comme des mouches. »

La famine ne quitta plus les campagnes ; elle y passa à l'état chronique, mais avec des redoublements aigus en 1740, 1741, 1742, 1745, 1767, 1768, 1775, 1780, 1784.

A Paris, en 1739, on fait de grands sacrifices pour maintenir le blé à un chiffre abordable. « Mais en Touraine, Anjou et encore d'autres provinces, il est constant qu'il n'y a pas de blé, que le pain y a valu longtemps de 4 à 5 sols la livre, et que les pays mangeaient de l'herbe. On ne sait trop à quoi attribuer cette di-

sette... C'est ce que le premier ministre devrait approfondir pour punir rigoureusement sans distinction de place (1). »

Dans cette même année 1739, le premier président de la Cour des aides adresse au roi ces paroles : « Sire, le bruit des trompettes annonce la paix à votre peuple, à ce peuple qui gémit dans la misère, sans pain et sans argent, obligé de disputer la nourriture aux bêtes qui sont dans les champs, pendant que le luxe immo-déré des partisans et des gens d'affaires semble encore insulter à la calamité publique (2). »

En 1740, Massillon, évêque de Clermont-Ferrand, écrit à Fleury : Le peuple de nos campagnes est dans une misère affreuse... la plupart même, la moitié de l'année, mangent du pain d'orge et d'avoine qui fait leur unique nourriture et qu'ils sont obligés d'arracher de leur bouche et de celle de leurs enfants pour payer les impositions... C'est à ce point que les nègres de nos îles sont infiniment plus heureux. »

Dix ans plus tard le mal est pire (3) : « De ma campagne à dix lieues de Paris, je retrouve le spectacle de la misère et des plaintes continuelles bien redoublées; qu'est-ce donc dans nos misérables provinces de l'intérieur du royaume ?... Les collecteurs, avec les huissiers, suivis de serruriers, enlèvent les meubles et ven-

1. *Journal de l'avocat Barbier*, III, 178. (BONNEMÈRE: *Histoire des paysans*.)

2. *Journal de l'avocat Barbier*, III, 181, (BONNEMÈRE).

3. D'ARGENSON, 4 octobre 1749, 12 septembre, 28 octobre 1750, 16 juin, 22 décembre 1751, etc.

dent tout pour le quart de ce qu'il vaut, et les frais surpassent la taille. » — « On compte que par an le quart des journées des journaliers va aux corvées, où il faut qu'ils se nourrissent et de quoi ? Je vois les pauvres gens y périr de misère. »

Malgré toutes les calamités possibles et imaginables qui tombent sur le pauvre manant, le roi augmente le nombre des sangsues attachées aux flancs de son malheureux peuple. Il y avait quarante fermiers généraux en septembre 1755, on élève leur nombre à soixante. En 1756, en août, on augmente tous les impôts, tailles, droits, octroi (1) : »

On a affaire à un peuple soumis et bon, qui a presque un culte pour l'autorité, déteste la rébellion, et qui dans son extrême détresse, après de touchants et vains appels à son Dieu, s'écrie encore : « Ah ! si le roi savait !... » Mais le roi ne sait ou ne comprend rien, sinon que le déficit s'aggrave et qu'il faut le combler. La machine fiscale continue sa fonction d'appauvrissement et les classes agricoles, dénuées de tout moyen de résistance, crient, gémissent, mais restent dans l'engrenage qui les broie.

En février 1760, Louis XV le Bien-Aimé envoie au Parlement de nouveaux édits, à enregistrer, pour la création de nouveaux impôts : « Le tout sans délibérer, attendu les besoins pressants (2). »

1. *Journal de l'avocat Barbier.*

2. *Journal de l'avocat Barbier.* Tandis que la cour recevait de riches pots de vin des traitants, pour leur livrer la ferme des impôts (*Journal de l'avocat Barbier*, IV, 360, 396) qui leur

De nouveaux édits sont promulgués en juillet 1769. « Tout le monde manque partout de pain dans les campagnes », affirme la *Correspondance* de Grimm et Diderot (janvier 1770).

Plus tard la mauvaise récolte de 1788 contribue beaucoup au mécontentement général qui précède la Révolution de 1789. Elle fut une des causes de son explosion : elle inspira les plaintes de certains cahiers des bailliages et des paroisses : « Le sort des gens de tra-

permettait d'écraser Jacques Bonhomme sous leur pression impitoyable, et tandis que le clergé refusait victorieusement de contribuer aux charges publiques, le pauvre paysan trouvait encore une goutte de sang qu'il offrait à la France épuisée. En 1758, pendant la guerre de Sept Ans, les Anglais après avoir dévasté la Normandie étaient allés faire une descente sur les côtes de Bretagne. Ils débarquèrent dans la baie de Cancale et pillèrent Saint-Servan ; ils descendirent ensuite dans la baie de Saint-Cast. Ils étaient 12.000 à 13.000 hommes auxquels le duc d'Aiguillon n'avait à opposer que des volontaires bretons, quelques nobles et beaucoup de paysans. A la bataille de Saint-Cast, les Anglais furent repoussés par les courageux gars.

Il y eut un épisode touchant : Des Écossais s'avançaient dans la plaine, animés par les accents de leurs cornemuses. Les Bretons marchent contre eux, soutenus par les chants de leurs binious. Tout à coup, et avant qu'un seul coup de feu ait été échangé, les deux troupes ennemies s'arrêtent, les cornemuseux d'Écosse et les sonneurs de binious bretons jouaient le même air !... Sans doute, au dernier siècle, des Bretons chassés par la révocation de l'Édit de Nantes avaient peuplé quelques cantons de la sauvage Écosse, emportant avec eux les chants de la patrie. Les enfants de la mère commune venaient de se reconnaître, ils fraternisèrent sur le champ de bataille, et le soir venu, s'en retournèrent, les uns vers leurs vaisseaux, les autres vers leurs chaumières (BONNEMÈRE).

vail, écrivent les villageois du Vermandois, est à peu près le même partout ; ils ont à peine du pain à manger et de l'aux à boire et de la paille pour se coucher et un réduit pour se loger ; leur état est pire que celui des sauvages de l'Amérique. »

Les tailles, les aides, les corvées atteignent et harcèlent le paysan... A certaines époques, surtout à la fin du règne de Louis XIV, les impôts sont accablants :

Le comble des impôts fut un pesant fardeau  
Mais trop heureux encore on nous laisse la vie,

écrit sur son registre paroissial un bon curé de village du Maine, témoin des misères, écho des plaintes de ses paroissiens ! De toutes parts les agents du fisc et des tailles réclament l'argent du cultivateur. Pour le rendre heureux, il faudrait qu'on « retirât de dessus son territoire ces vampires errants appelés porteurs de contraintes, archers de corvée (1)... » Il faudrait qu'il ne fût jamais obligé de vendre ses bestiaux pour payer ses tailles (2).

« Nous ne tondons nos brebis qu'une fois l'an, disent les paysans ; nous sommes, nous, tondus bien des fois ; nous le sommes par le décimateur, par le seigneur, par le collecteur des tailles, par les gens de guerre et le plus souvent et le plus près par les gens de justice (3). »

1. Le marquis DE MIRABEAU. *L'Ami des hommes*, I, 227, *Histoire des paysans*, III, 118.

2. ED. FLEURY. *Balliage de Vermandois*, p. 151.

3. MONTEIL. *Histoire des Français des divers États*. — Les

L'impôt réduit dans de trop fortes proportions le produit des récoltes et du travail du cultivateur, et rend pour lui l'épargne difficile. Et cependant le paysan luttera : doué d'une infatigable ténacité, rien ne l'arrêtera : ni l'excès des dîmes et de certains droits féodaux : « Il y avait encore, dans les anciens villages, une autre espèce de grand château ou de grand bâtiment qu'on appelait la grange dîmeresse, où, suivant les saisons, les villageois amenaient des agneaux, des veaux, des pourceaux, des chevreaux, apportaient des oisons, des dindons, des poulets ; apportaient des gerbes, des raisins, que sais-je ? apportaient de la laine, de la farine, des châtaignes, du gland, des fruits, que sais-je ? du foin, du bois, que sais-je ? apportaient les dîmes blanches, les dîmes vertes, que sais-je ? les dîmes des pois, des lentilles, des fèves, des millets, des dragées, que sais-je ? Mais n'est-ce donc pas assez (1) ?

Le paysan continuera à travailler malgré toutes les

gens de loi furent souvent les sangsues de l'homme de village. Dans le Limousin, certains paysans disaient dans leurs prières : « Délivrez-moi de tout mal et de la justice. » (J.-J. Juge, p. 128.) Ils étaient les auxiliaires rapaces de l'usurier de la ville, qui dans les années de gêne lui prêtait de l'argent à 10 0/0 au moins. (F. Poumerol, Discours sur une pourmenade, 1631. — Fournier, *Var. hist.*, VI, 160.)

On pouvait voir s'abattre sur un pauvre mobilier, pour l'inventorier, quatre hommes de loi, le juge, le procureur fiscal, le greffier et le sergent priseur, et après l'avoir estimé à la somme totale de 23 livres, prélever sur cette succession infime 18 livres pour honoraires. (Inv. de 1780, *Arch. judic. Aube*, n° 1315.)

1. MONTEIL : *Hist. des Français des divers États*.

charges qui l'accablent, malgré le mauvais état des chemins, qui ne lui permet pas de conduire aux marchés voisins l'excédent de ses produits, ni les lois prohibitives qui lui défendent de les faire sortir de la province et du royaume (1).

Ce qui soutient les paysans c'est qu'ils sont propriétaires pour la plupart; c'est qu'ils s'attachent à la terre qui leur appartient et qu'ils cultivent avec plus de soin que celle qu'ils tiennent à loyer. Mais leur petite culture est souvent un obstacle à l'aisance qu'ils poursuivent; si elle suffit à leur alimentation annuelle, elle les laisse sans ressources lorsque la récolte fait défaut. Dès la fin du moyen âge le morcellement de la propriété commence à se faire. En 1760 le quart du sol appartenait aux paysans. Turgot et Necker parlent de « l'immensité des petites propriétés rurales ». Avant eux l'abbé de Saint-Pierre remarquait en 1738 que « les journaliers ont presque tous un jardin ou « quelque morceau de vigne ou de terre. » Arthur Young déplore le trop grand nombre de petites terres cultivées par leurs

1. On sait quelle influence exercent les routes et les divers moyens de viabilité sur la richesse et la prospérité des campagnes. Autrefois le fumier des villes était perdu pour les champs; la police municipale, pour mesure sanitaire, le faisait jeter dans les rivières qui les traversaient. On entretenait à peine, pour le passage des troupes, les voyages des seigneurs, les grandes routes qui relient les uns aux autres les grands centres de population; mais les bourgs manquaient de chemins pour l'enlèvement des denrées, qui ne pouvant être tirées hors du pays, pourrissaient sans valeur entre les mains des campagnards.

propriétaires et qui formaient le tiers du royaume (1). Cet amour du paysan pour la terre, que constatait A. Young, cette passion qui lui faisait employer toutes ses épargnes à l'acquisition du lambeau longtemps convoité, s'endetter souvent et se ruiner quelquefois pour y parvenir, cette passion est très ancienne et se satisfait depuis des siècles.

Telle était la situation des habitants des campagnes aux siècles derniers, et soit qu'on porte ses regards loin en arrière, soit qu'on se contente de lire les cahiers du tiers état en 1789, on trouve le spectacle des mêmes souffrances qui accablèrent le paysan. On ne peut nier les témoignages affligeants que les contemporains nous ont laissés sur les époques désastreuses d'autrefois ; ils dépeignent, dans les années mauvaises, la situation du paysan comme pire que ne l'est celle du paysan d'aujourd'hui dans des circonstances analogues.

Mais quelque nombreux, quelque accablants qu'ils soient, ils ne sauraient s'appliquer aux années encore fréquentes où la récolte a été abondante ou passable. Ils ont, il est vrai, si vivement frappé l'imagination que beaucoup d'historiens ont été portés à présenter ces symptômes d'un état exceptionnel, comme les manifes-

1. « Mais en y regardant de près, on s'aperçoit rétrospectivement que le paysan n'était qu'une sorte de nu-propriétaire, tandis que ses maîtres lui arrachaient tout l'usufruit du bien qu'il croyait posséder. » (Ernest Brelay : *Les Classes agricoles avant et après la Révolution*, p. 8.)

tations d'un état normal; il serait injuste d'oublier les périodes heureuses et prospères pendant lesquelles l'essor des campagnes se développait et s'épanouissait.

Si Jacques Bonhomme fut trop souvent visité par la famine, du moins il n'est pas mort de faim dix siècles durant. A ce régime-là, il n'aurait sans doute pas résisté longtemps.

Malgré les crises lamentables et trop prolongées qui ont pesé sur les classes agricoles surtout pendant la seconde période du règne de Louis XIV, malgré les effets néfastes d'une législation financière et économique défectueuse, le paysan, grâce au bon vouloir de quelques souverains et de plusieurs grands ministres qui le laissèrent parfois respirer en rares moments de répit, a vu plus d'une fois son saloir plein de lard, ses greniers, ses granges et ses étables garnis, et ses pains enfermés dans la huche ou étalés sur la planche, sur l'ais, comme on dit en Berry, comme autant de preuves de sa subsistance assurée pour le lendemain. Les témoignages des contemporains l'attestent, ils sont également nombreux.

Mais quoique Voltaire ait dit que le paysan était bien nourri, il l'était moins bien que de nos jours; pour peu que le pain de froment se vende un peu cher, aussitôt le paysan était réduit au pain d'orge ou d'avoine mêlé de son mouillé. La pomme de terre dont ne pourraient plus se passer ses descendants, lui manquait : c'était une grande ressource alimentaire en moins (1). Ce n'est

1. En Irlande, grâce à la pomme de terre, la population s'est

pas dans les rapprochements de ce genre le seul vid embarrassant qui se rencontre. Les éléments de la nourriture ne sont pas seuls à s'être modifiés, ceux de l'éclairage, de l'habillement ont eu le même sort. Il n'en a pas été de même pour le chauffage du paysan.

Et bien que la viande et le vin fussent servis sur la table du villageois, ils l'étaient moins fréquemment et moins largement qu'ils ne l'ont été depuis (1). On dit bien que le régime frugal des paysans convient à leur santé (2), on les loue de connaître les avantages de la sobriété (3) ; on signale leur aspect vigoureux et sain dans certains pays (4) : malgré tout leur condition maté-

élevée de 3.000.000 en 1766 à 8. 295 501 en 1845. (DE MOLINARI, *L'Irlande, le Canada, Jersey*, p. 18).

1. Aujourd'hui la consommation de la viande en France laisse encore beaucoup à désirer, surtout dans les campagnes. Lavoisier dans ses fragments sur la *Richesse territoriale de la France* donne des chiffres d'où l'on déduit que la quantité moyenne de la consommation en viande était, par tête et par jour, de 112 grammes pour la population des villes et 42 grammes pour la population des campagnes. Aujourd'hui on l'évalue à 68 kilogrammes par an pour l'habitant des villes et à 6 à 7 kilogrammes seulement pour le paysan (ALEX. LAYET. *Hygiène des paysans*, 212).

2. J.-J. ROUSSEAU, *Emile*, I, 49.

3. *L'espion dans les cours des princes chrétiens*, 1717, III, 200.

4. Quelque robustes que fussent les hommes d'autrefois, leur force vitale semble avoir été moindre qu'aujourd'hui. Entre Calais et Lille, un voyageur anglais remarque que les hommes sont athlétiques, et que les femmes des plus basses classes sont fortes et bien faites (Dr RIGNY'S, *Letters from France*, in 1789, p. 12). A la veille de la Révolution, la durée de la vie moyenne

rielle n'est pas enviable et ne peut être comparée à celle du paysan d'aujourd'hui. Les progrès des moyens de communication, la facilité de l'échange des productions, les améliorations agricoles, l'élévation des salaires et du prix des denrées ont contribué, avec la culture de la pomme de terre, à l'augmentation du bien-être du paysan.

était d'environ vingt-sept ans ; elle dépasse aujourd'hui quarante. Cette différence est plus apparente que réelle. Si la vie paraît se prolonger, c'est que le nombre des naissances a singulièrement diminué, et que c'est dans la première enfance que la mortalité est la plus forte. D'un autre côté, la qualité de l'alimentation n'influe pas autant qu'on le croit sur la durée de la vie. Parmi les centenaires décédés en Angleterre, on constate beaucoup plus de pauvres que de riches (MAURICE BLOCK, *La Statistique*. Séances et traité de l'Académie des Sciences morales, G XIX, 630, 631).

---

Vu : le Président de la thèse

H. ROGER

Vu : le Doyen,  
LANDOUZY

Vu et permis d'imprimer,  
Le Vice-Recteur de l'Académie de Paris

L. LIARD



## BIBLIOGRAPHIE

ALLARD (Paul). — Une famille de cultivateurs sous l'ancien régime (Paris, V. Palmé, 1877).

AVENEL (vicomte G. d'). — Paysans et ouvriers depuis sept cents ans (Paris, Collin, 1899).

— Histoire de la propriété (Paris, Imprimerie nationale, 1894-1898).

— La fortune privée à travers sept siècles (Paris, Collin, 1895).

BABEAU (Albert). — Un château et une ferme sous Louis XIV (Bar-sur-Seine, Saillard, 1882).

— L'école de village pendant la Révolution (Paris, Perrin, 1885).

— La ville sous l'ancien régime (Paris, Didier, 1884).

— Le village sous l'ancien régime (Paris, Didier, 1882).

— La vie rurale dans l'ancienne France (Paris, Perrin, 1885).

— Les artisans et les domestiques d'autrefois (Paris, Firmin-Didot, 1886).

— Les voyageurs en France depuis la Renaissance jusqu'à la Révolution (Paris, Firmin-Didot, 1885).

— Les bourgeois d'autrefois (Paris, Firmin-Didot, 1886).

— Le maréchal de Villars, gouverneur de Provence (Paris, Firmin-Didot, 1892).

BARRACAND. — Un village au xii<sup>e</sup> siècle (Paris, *Chavaray*, 1882).

BAUDRILLART. — Les populations agricoles de la France (Paris, *Hachette*, 1893).

BERNIER (Abbé P.-D.). — Essai sur le tiers état rural ou les Paysans de la Basse-Normandie au xviii<sup>e</sup> siècle (Thèse pour le doctorat ès lettres. Mayenne, *Nézan*, 1891).

BOISLISLE (A. de). — Correspondance des contrôleurs généraux avec les intendants (Paris, 1874-1877).

BONNAFÉ. — Les arts et les mœurs d'autrefois (Paris, *E. Leroux*, 1895).

BONNEMÈRE. — Hier et aujourd'hui ; histoire des campagnes (Paris, *Librairie centrale des publications populaires*, 1885).

— Les paysans avant 1789 (Paris, *A. Le Chevalier*, 1872).

— La commune agricole (Paris, *Librairie centrale*, 1871).

— La France sous Louis XIV (Paris, *Fisschbacher*, 1889).

— Histoire des paysans (Paris, *Fisschbacher*, 1886).

BOUCHOT. — Mœurs et coutumes de la France (Paris, *Lecène et Oudin*, 1887).

BOURDEAU. — Histoire de l'alimentation (Paris, *Alcan*, 1894).

BRANTS (V.). — Histoire des classes rurales aux Pays-Bas, jusqu'à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle (Bruxelles, *Hayez*, 1881).

— Essai historique sur la condition des classes rurales en Belgique (Louvain, *Peeters*, 1880).

BRELAY. — Les classes agricoles avant et après la Révolution (Paris, *Charavay*, 1882).

— Le logement et l'alimentation populaires (Paris, *Guillaume*, 1897).

BROC (de). — La France sous l'ancien régime (Paris, *Blon-Nourrit*, 1887-1889).

BRUN (Félix). — La vie privée des paysans au moyen âge et sous l'ancien régime. Paris, 1882.

BRUNETIÈRE (Ferdinand). — Le paysan sous l'ancien régime, in *Revue des Deux Mondes*, 1<sup>er</sup> avril 1883.

CALONNE (baron A. de). — La vie agricole sous l'ancien régime dans le Nord de la France (Paris, *Guillaumin*, 1885).

CAMBRY. — Voyage dans le Finistère (Brest, *Lefournier*, 1836).

CAZENEUVE (Dr). — De l'alimentation (Lyon, 1882).

CHERUEL. — Dictionnaire des institutions (Paris, *Hachette*, 1855).

CURZON (E. de). — La vie rurale en Poitou.

DARESTE DE LA CHAVANNE. — Histoire des classes rurales.

— Histoire des classes agricoles en France (Paris, 1853).

DELISLE (Léopold). — Étude sur la condition de la classe agricole en Normandie.

DELON. — Les paysans; histoire d'un village avant la révolution (Châteauroux, *Mellotée*, 1900).

DONIOL. — Serfs et vilains au moyen âge (Paris, *Picard*, 1900).

— Histoire des classes rurales.

DUBARRY. — Le boire et le manger (Paris, 1884).

DU CELLIER. — Histoire des classes laborieuses; un village normand sous l'ancien régime.

ÉLOUA (Guillaume). — Histoire d'un village (Paris, 1886).

FEILLET. — La misère au temps de la Fronde.

FORESTIÉ. — La vie rurale et l'agriculture au xiv<sup>e</sup> siècle (Montauban, 1886).

FOURNIER. — Vieilles coutumes.

— Le paysan.

FRANKLIN. — La vie privée d'autrefois (Paris, 1888-1891).

GALLIER. — La vie de province.

GIRARD DE RIOLLE. — Nos ancêtres (Paris, 1883).

GRAVIER. — Un village normand sous l'ancien régime (Rouen, 1886).

GUYOT (Ch.). — Essai sur l'aisance relative du paysan lorrain (Nancy, *Berger-Levrault*, 1889).

GUYOT (A.). — Histoire d'un domaine rural en Lorraine (Nancy, 1887).

HAMILTON. — Tableau de la France en 1614.

HUSSON. — L'alimentation animale (Paris, 1881).

— Histoire du pain (Tours, *A. Cattier*, 1896).

JARRIN. — La Bresse au xvii<sup>e</sup> siècle (Bourg, *Milliet-Bottier*, 1868).

JOUBERT. — Étude sur la vie privée au xv<sup>e</sup> siècle en Anjou (Angers, 1884).

LABUSQUIÈRE. — Les paysans et la Révolution.

- LACROIX. — L'ancienne France, les arts et les métiers au moyen âge (Paris, 1887).
- L'ancienne France, Henri IV et Louis XIII (Paris, 1886).
- LAINÉ. — Les ancêtres du Petit Poucet (Paris, 1886).
- LAFON. — Mœurs et coutumes de la vieille France.
- LAŅGLOIS (J.-P.). — Hygiène publique et privée.
- LAYET. — Hygiène et maladies des paysans (Paris, 1882).
- LECOCQ. — Conférence sur l'histoire des paysans français (Melun, 1882).
- LEGRAND d'AUSSY. — Histoire de la vie privée des Français (Paris, *Pierres*, 1782).
- LEVASSEUR. — Histoire des classes ouvrières (Paris, *Rousseau*, 1904).
- LOCATELLI. — Voyage de France (Paris, *A. Picard*, 1905).
- LUCE (Siméon). — La France pendant la guerre de Cent Ans (Paris, *Hachette*, 1893).
- LOUDUN. — Le peuple sous l'ancien régime, Paris, 1882.
- MONTEIL (Alexis). — Histoire des Français des divers États (Paris, 1847).
- MANESSE. — Les paysans et leurs seigneurs avant 1789 (Paris, *Jouvet*, 1885).
- MARION. — Une famine en Guyenne (Nogent-le-Rotrou, 1891).
- MARTIN (Henri). — Histoire de France, tome III.
- MATHIEU (abbé). — L'ancien régime dans la province de Lorraine et Barrois (Bar-le-Duc, *Imprimerie Saint-Paul*, 1899).
- MISSOL. — La famine et l'épidémie de 1709 (Lyon, 1885).
- MONTAGNAC. — Le pain, 1898.
- MONTEIL. — Histoire agricole de la France.
- OLIVIER. — La France pendant la Révolution (Paris, 1889).
- PARMENTIER. — Album historique (Paris, *Collin*, 1897).
- PETIT-DUTAILLIS. — Les classes rurales (Nogent-le-Rotrou, *Daupéley-Gouverneur*, 1901).
- POGNON. — Le paysan lorrain (Neufchâteau, 1891).
- PRÉVOST. — L'Église et les campagnes au moyen âge (Paris, 1892).
- RAMBAUD. — Vie lorraine d'autrefois (Nancy, 1888).

RÉMONDIÈRE. — Les charges du paysan avant 1789 (Paris, *Guil-*  
*laumin*, 1894).

RAVOLD. — Le peuple en Lorraine (Lunéville, 1882).

RÉTIF DE LA BRETONNE. — L'École des Pères.

REVEL. — Chez nos ancêtres (Paris, 1888).

RÉVILLE. — Les paysans au moyen âge (Paris, *Girard et Brière*,  
1896).

RIBBE (Ch. de). — Les familles et la Société en France avant la  
Révolution.

— La Société provençale à la fin du moyen âge (Paris,  
*Perrin*, 1898).

— Les paysans d'autrefois.

ROMAIN. — Le moyen âge fut-il une époque de ténèbres et de  
servitude ? (Paris, 1889).

SÉE (Henri). — Les classes rurales et le régime domanial en France  
(Paris, V. *Girard et Brière*, 1901).

— Les hôtes et les classes rurales en France (Paris, 1898).

SUCHET. — Paysans franc-comtois des environs de Pontarlier  
(Besançon, *Paul Jacquin*, 1888).

TAINE. — Les origines de la France contemporaine.

— L'ancien régime.

VAISSIÈRE. — Gentilshommes campagnards (Paris, *Perrin*, 1903).

YOUNG (Arthur). — Voyage en France.





